

NATURAL GAS GRILL ISLAND

Outdoor Gas Grill / Gril à gaz devant être utilisé à l'extérieur

OWNER'S MANUAL / MANUEL DE L'UTILISATEUR

ASSEMBLY AND OPERATING INSTRUCTIONS / CONSIGNES DE MONTAGE ET D'ENTRETIEN

SAVE THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE
CONSERVER CETTE NOTICE POUR RÉFÉRENCE

NOTICE TO INSTALLER:
LEAVE THESE INSTRUCTIONS WITH THE GRILL OWNER FOR FUTURE REFERENCE.

AVIS À L'INSTALLATEUR:
REMETTEZ CES INSTRUCTIONS AU PROPRIÉTAIRE DU GRIL AFIN QU'IL/ELLE PUISSE LES CONSULTER ULTÉRIEUREMENT.

⚠ WARNING/ATTENTION

HAZARDOUS EXPLOSION MAY RESULT IF THESE WARNINGS AND INSTRUCTIONS ARE IGNORED. READ AND FOLLOW ALL WARNINGS AND INSTRUCTIONS IN THIS MANUAL TO AVOID PERSONAL INJURY, INCLUDING DEATH OR PROPERTY DAMAGE.

LE NON-RESPECT DE CES CONSIGNES ET AVERTISSEMENTS PEUT ENTRAÎNER UNE EXPLOSION DANGEREUSE. VEUILLEZ LIRE ET RESPECTER TOUS LES AVERTISSEMENTS ET TOUTES LES INSTRUCTIONS DE CE MANUEL POUR ÉVITER DE VOUS BLESSER, DE MOURIR OU D'ENDOMMAGER CET APPAREIL.

DESIGN CERTIFIED ™

CERTIFIED ®

⚠ IMPORTANT SAFETY WARNINGS

WE WANT YOU TO ASSEMBLE AND USE YOUR GRILL AS SAFELY AS POSSIBLE. THE PURPOSE OF THIS SAFETY ALERT SYMBOL ⚠ IS TO ATTRACT YOUR ATTENTION TO POSSIBLE HAZARDS AS YOU ASSEMBLE AND USE YOUR GRILL.

WHEN YOU SEE THE SAFETY ALERT SYMBOL ⚠ PAY CLOSE ATTENTION TO THE INFORMATION WHICH FOLLOWS!

⚠ READ ALL SAFETY WARNINGS AND INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE ASSEMBLING AND OPERATING YOUR GRILL.

⚠ DANGER

IF YOU SMELL GAS:

1. **Shut off gas to the appliance.**
2. **Extinguish any open flame.**
3. **Open Lid.**
4. **If odor continues, keep away from the appliance and immediately call your gas supplier or your fire department.**

⚠ WARNING

1. **Do not store or use gasoline or other flammable liquids or vapors in the vicinity of this or any other appliance.**
2. **An LP cylinder not connected for use shall not be stored in the vicinity of this or any other appliance.**

⚠ DANGER



- **DO NOT store LP gas cylinders under or near this appliance.**
- **A fire causing death or serious injury may occur if the above is not followed exactly.**

TABLE OF CONTENTS

⚠ DANGER: Indicates an imminently hazardous situation which, if not avoided, will result in death or serious injury.

⚠ WARNING: Be alert to the possibility of serious bodily injury if the instructions are not followed. Be sure to read and carefully follow all of the messages.

⚠ CAUTION: Indicates a potentially hazardous situation which, if not avoided, may result in minor or moderate injury.

GENERAL WARNINGS

⚠ WARNING

- **Never use liquid propane gas (LP) in a unit designed for natural gas.**
- **Never use charcoal briquets or lighter fluid in a gas grill.**
- **Leak test all connections before first use, <u>even if grill was purchased fully assembled</u> and after each time the hose is connected to natural gas supply.**
- **Never check for leaks using a match or open flame.**

⚠ CAUTION! **Strong odors, colds, sinus congestion, etc. may prevent the detection of natural gas. Use caution and common sense when testing for leaks.**

- **Always keep your gas grill free and clear of gasoline, paint thinner, or other flammable vapors and liquids or combustible materials.**
- **Always check the grill prior to each use as indicated in the "Pre-Start Check List" section of this manual.**
- **DO NOT use back rotisserie burner when main burners are in use.**
- **DO NOT obstruct the flow of combustion or ventilation air.**
- **Keep children and pets away from hot grill. DO NOT allow children to use or play near this grill.**
- **DO NOT leave the grill unattended while in use.**
- **DO NOT allow the gas hose to come in contact with hot surfaces.**
- **DO NOT allow grease from drain hole to fall on hose.**
- **Keep any electrical supply cords away from water or heated surfaces.**
- **Keep a fire extinguisher on hand acceptable for use with gas products. Refer to your local authority to determine proper size and type.**
- **For household use only. DO NOT use this grill for anything other than its intended purpose.**
- **DO NOT use while under the influence of drugs or alcohol.**
- **Grill is hot when in use. To avoid burns:**
    - **DO NOT attempt to move the grill.**
    - **Wear protective gloves or oven mitts.**
    - **DO NOT touch any hot grill surfaces.**
    - **DO NOT wear loose clothing or allow hair to come in contact with grill.**

⚠ USE CAUTION AND COMMON SENSE WHEN OPERATING YOUR GAS GRILL.

FAILURE TO ADHERE TO THE SAFETY WARNINGS AND GUIDELINES IN THIS MANUAL COULD RESULT IN SEVERE BODILY INJURY OR PROPERTY DAMAGE.

SAVE THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE.

GENERAL WARNINGS

⚠WARNING

- **FOR OUTDOOR USE ONLY. DO NOT operate indoors or in an enclosed area such as a garage, shed or breezeway.**
- **Use your grill OUTDOORS in a well ventilated space away from dwellings or other buildings to prevent dangers associated with gas accumulation and toxic vapors. We recommend your grill be situated at least 10 feet (3.1 m) from buildings.**
- **Maintain a minimum clearance of 36 inches (91 cm) between all sides of grill and walls or other combustible material. DO NOT use grill under overhead unprotected combustible construction.**
- **DO NOT use or install this grill in or on a recreational vehicle and/or boat.**

⚠WARNING

- **DO NOT use hard metal piping of any kind to connect this type of grill to a natural gas source. Use only hose specified by manufacturer. Using hard metal piping or convoluted metal tubing is an unsafe practice. Movement of the grill can cause breakage of metal pipe.**
- **The appliance and its individual shut off valve must be disconnected from the gas supply piping system during any pressure testing of that system at test pressures in excess of 1/2 psi (3.5 kPa).**
- **The appliance must be isolated from the gas supply piping system by closing its individual manual shut off valve during any pressure testing of the gas supply piping system at test pressure equal to or less than 1/2 psi (3.5 kPa).**
- **This grill is designed for natural gas use at 7 inch water column supply pressure. Verify supply pressure with your local gas company. Not for use with LP gas.**
- **Connections to gas source must be performed by a certified plumber.**

INSTALLATION INFORMATION:

The installation of this appliance must be in accordance with:

All applicable local codes, or in the absence of local codes, either:

- National Fuel Gas Code ANSI Z223.1 NFPA 54
- Natural Gas and Propane Installation Code: CAN/CGA B149.1
- Natural Gas Installation Code: CAN/CGA B149.1 (Canada)
- Propane Installation Code: CAN/CGA B149.2 (Canada)

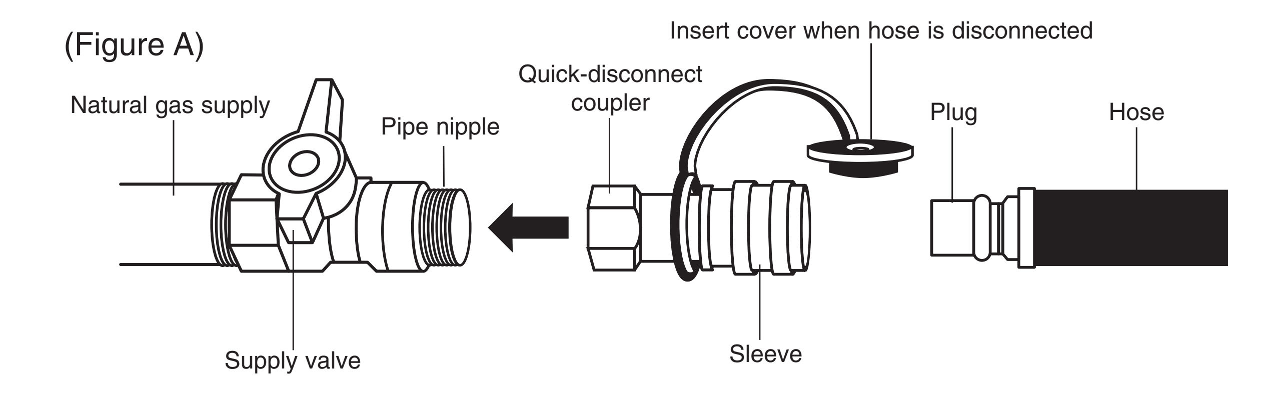
To check local codes, please contact your local natural gas company. This grill was not intended to be connected to an LP Gas Cylinder.

CONNECTING YOUR GRILL TO THE NATURAL GAS SOURCE

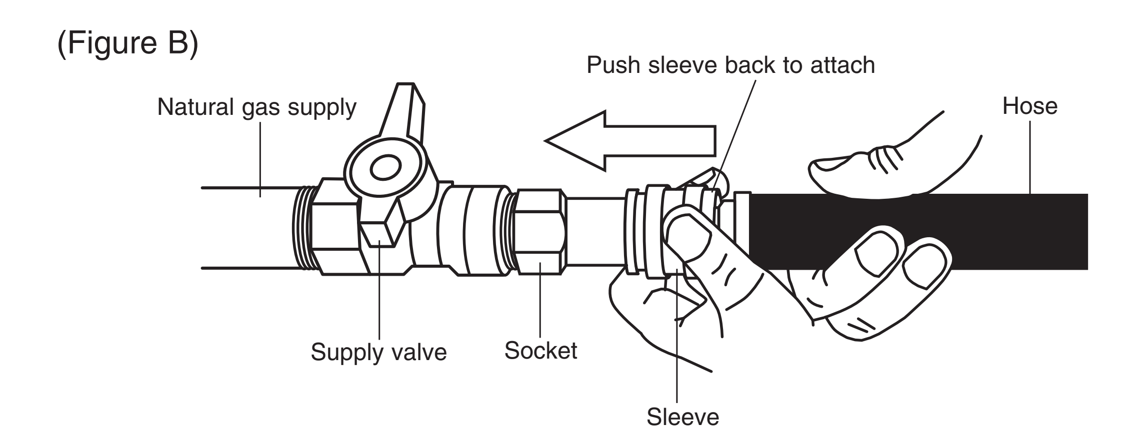
1. Coat pipe nipple with gas resistant teflon tape or pipe dope. Tighten quick-disconnect coupler onto pipe nipple that leads to natural gas supply (Figure A).

2. After grill is completely assembled, make sure natural gas supply valve is “OFF” and then connect natural gas hose to socket. Push sleeve back on socket (Figure B) and insert plug until sleeve snaps forward, locking plug into socket. Be sure to leak test these connections prior to use.

(Figure A)



(Figure B)



DISCONNECTING YOUR GRILL FROM THE NATURAL GAS SOURCE

1. Turn natural gas supply valve “OFF”
2. To disconnect, push sleeve back and pull plug out of sleeve.

⚠WARNING

- **Never use your grill without leak testing all gas connections and hoses. See the section on “Leak Testing” in this manual for proper procedures.**

- **Visually inspect the hose assembly prior to each use for evidence of damage, excess wear or deterioration. If found, replace the assembly before using your grill. Only the Brinkmann supplied replacement should be used.**

⚠ DANGER

LEAK TESTING:

To prevent fire or explosion hazard:

- **DO NOT smoke or permit ignition sources in the area while conducting a leak test.**
- **Perform test OUTDOORS only in a well ventilated area.**
- **Never perform a leak test with a match or open flame.**
- **Never perform a leak test while the grill is in use or while grill is still hot.**

⚠ WARNING

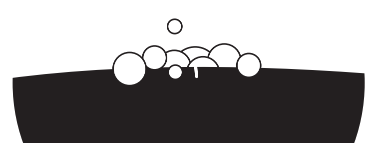
WHEN TO PERFORM A LEAK TEST:

- **After assembling your grill and before lighting for the first time, <u>even if purchased fully assembled.</u>**
- **Every time the gas hose is connected to the natural gas supply or if any of the gas components are replaced.**
- **Any time your grill has been moved.**
- **At least once per year or if your grill has not been used for more than 60 days.**

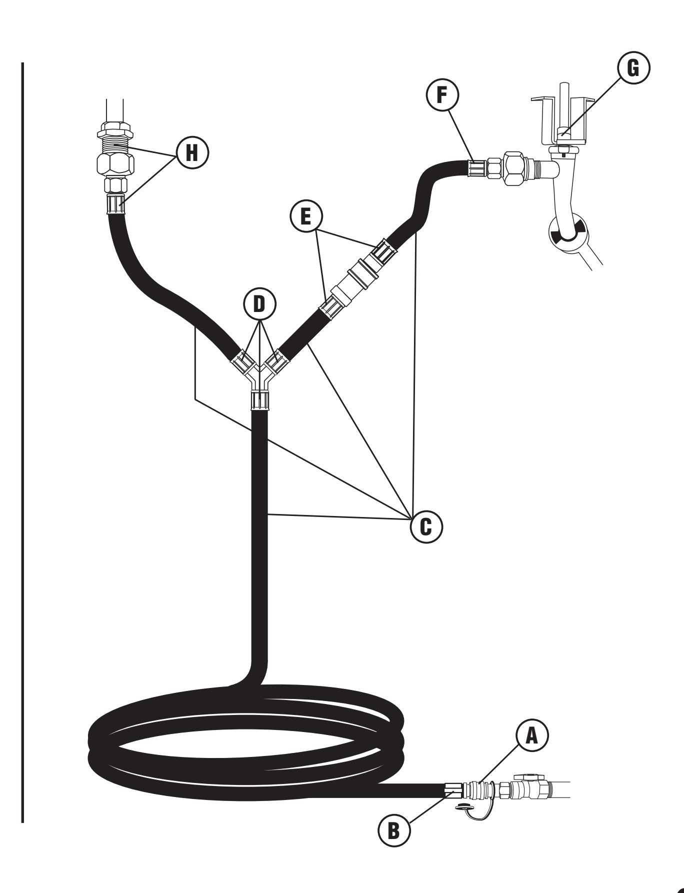
CHECKING FOR LEAKS:

1. Create a mixture of 50% water and 50% liquid dishwashing soap.
2. Open the lid.
3. Insure all burner knobs are set to the OFF position.
4. Turn on the natural gas supply.
5. Apply the soap water mixture to the following:

Watch For Bubbles



- (A) Quick-disconnect coupler
- (B) Plug and hose connection
- (C) The full length of gas supply hose
- (D) "Y" connector to all three gas supply hoses.
- (E) Brass connections and quick disconnect assembly.
- (F) Side burner connection to hose.
- (G) Side burner valve stem cap.
- (H) Gas supply connection to gas manifold.



6. Check each place listed (A - H) for growing bubbles which indicates a leak.
7. Turn OFF gas at natural gas supply.
8. Turn on control knobs to release gas pressure in hose.
9. Turn control knobs to OFF position.
10. Tighten any leaking connections.
11. Repeat soapy water test until no leaks are detected. **DO NOT** use the grill if leaks cannot be stopped. Contact a qualified gas appliance repair service.
12. Turn OFF gas supply at natural gas supply until you are ready to use your grill.
13. Wash off soapy residue with cold water and towel dry.
14. Wait 5 minutes to allow all gas to evacuate the area before lighting grill.

CAUTION! **DO NOT** use the grill if leaks cannot be stopped. Contact a qualified gas appliance repair service.

Note: The leak test must be performed in an area that has adequate lighting in order to see if bubbles are developing. **DO NOT** use a flashlight to check for bubbles.

WARNING

PRE-START CHECK LIST:

Property damage, bodily harm, severe burns, and death could result from failure to follow these safety steps. These steps should be performed after the grill has been assembled, stored, moved, cleaned, or repaired. DO NOT operate this grill until you have read and understand ALL of the warnings and instructions in this manual.

PRE-START CHECK LIST:

- Ensure that the grill is properly assembled.
- Inspect the gas supply hose for burns, chaffing, kinks, and proper routing before each use. If it is evident there is excessive abrasion or wear, or the hose is cut, it must be replaced prior the grill being used. A replacement hose can be obtained by contacting customer service at 800-527-0717.
- Leak check all gas connections and hose. See section on "Leak Testing".
- Ensure that all electrical supply cords are properly grounded. Keep any electrical supply cord and the fuel supply hose away from any heated surfaces. Hose should be at least 3 inches from hot surfaces.
- Position your grill on level ground in a well ventilated location, a safe distance from combustible materials, buildings and overhangs.
- Properly place the empty grease tray under the grease drain hole in the bottom of the grill to catch grease during use.
- DO NOT obstruct the flow of combustion and ventilation air.

⚠WARNING

Read, understand and follow all warnings and instructions contained in this manual. DO NOT skip any of the warnings and instructions contained in the preceding sections of this manual.

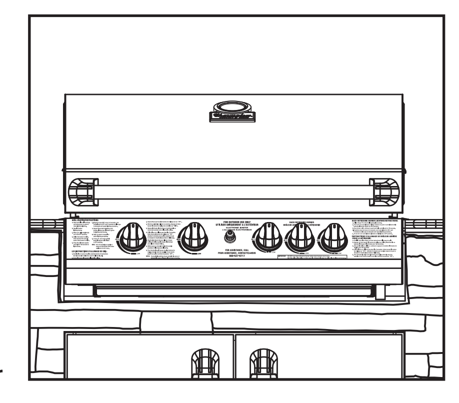
⚠WARNING

LIGHTING INSTRUCTIONS:

Follow the instructions exactly.

1. **OPEN THE GRILL LID before attempting to light a burner so that fumes do not accumulate inside the grill. An explosion could occur if grill lid is down.**
2. **Check that all burner control knobs and the natural gas supply are turned to the "OFF" position.**
3. **Turn on natural gas supply.**
4. **DO NOT stand with head, body, or arms over the grill when lighting.**

LIGHTING THE MAIN BURNERS:

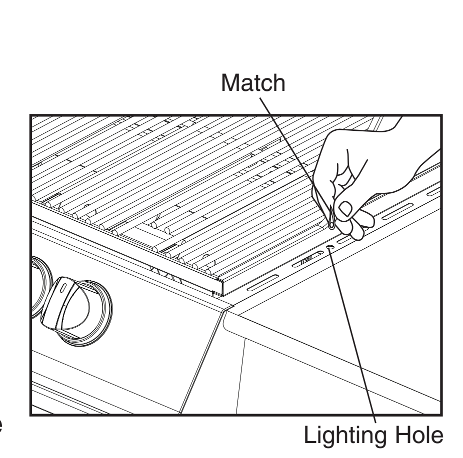


1. Open lid before lighting burner.
2. Make sure all control knobs are in the "OFF" position.
3. Select the burner to be lit. Push and turn the control knob of that burner to the "HIGH" position.
4. Press the electronic igniter and hold for 3–5 seconds to light burner.
5. If ignition does NOT occur in 5 seconds, turn control knob to "OFF", wait 5 minutes to allow gas to dissipate and repeat lighting procedure.
6. Repeat Steps 3–5 for lighting each burner. Always use the electronic igniter for lighting each burner. If burner does not ignite using push-button igniter, wait 5 minutes, see " Match Lighting the Main Burners" section.
7. To turn off, turn each control knob clockwise until it locks in the "OFF" position. This does not turn off the gas flow from the natural gas supply.



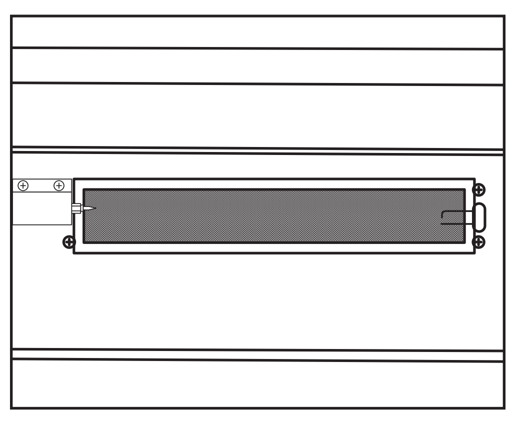
Note: If burner does not light or flame is too low, you may have spider or other insect blockage in burner. See "Burner Assembly/Maintenance" under Proper Care and Maintenance.

MATCH LIGHTING THE MAIN BURNERS:



1. Open lid before lighting.
2. Turn the burner control knobs to "OFF".
3. Strike the match and place approximately 1/2" (1 to 2 cm) above lighting hole located on right and left hand side of the grill body.
4. Turn right or left burner control knob to the "HIGH" position. The burner should light within 5 seconds.
5. If the burner does not light, turn the control knob to "OFF" and wait 5 minutes for gas to evacuate the grill. Repeat Steps 1 through 5 until the burner ignites.
6. Once lit, light adjacent burners in sequence by pressing in and rotating the control knob to the "HIGH" position.
7. If the burner does not light within the first few attempts of match lighting, there is a problem with the gas supply. Turn off the gas at the burner and cylinder. **DO NOT** attempt to operate the grill until the problem is found and corrected. See "Trouble Shooting" section of this manual.

LIGHTING THE ROTISSERIE BURNER:



1. Open grill hood before lighting rotisserie burner.
2. Make sure control knob is in the "OFF" position.
3. Push and turn the control knob to the "HIGH" position. Continue to push in control knob while pressing electronic igniter for 3–5 seconds.
4. Once burner is lit, continue to push and hold control knob for 30 seconds.
5. If ignition does NOT occur in 5 seconds, turn control knob to "OFF", wait 5 minutes to allow gas to dissipate and repeat lighting procedure.
6. To turn off, turn control knob clockwise until it locks in the "OFF" position.

IMPORTANT: DO NOT use back rotisserie burner when main burners are in use.

Note: If burner does not light or flame is too low, you may have spider or other insect blockage in burner. See "Burner Assembly/Maintenance" under Proper Care and Maintenance.



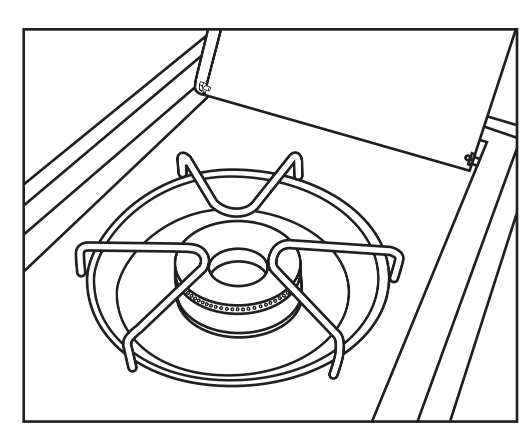
MATCH LIGHTING THE ROTISSERIE BURNER:

1. Open grill hood before lighting rotisserie burner.
2. Make sure control knob is in the "OFF" position.
3. Strike and carefully place a match approximately 1/2" (1 to 2 cm) from the lower edge of burner.
4. Push and turn the control knob to the "HIGH" position. Continue to push in control knob for 3-5 seconds while holding match under burner. The burner should light within 5 seconds.
5. Once burner is lit, continue to push and hold control knob for 30 seconds.
6. If the burner does not light, turn the control knob to "OFF" and wait 5 minutes for gas to dissipate and repeat lighting procedure.
7. If the burner does not light within the first few attempts of match lighting, there is a problem with the gas supply. Turn off the gas at the burner and natural gas supply. **DO NOT** attempt to operate the grill until the problem is found and corrected. See "Trouble Shooting" section of this manual.

LIGHTING THE SIDE BURNER:

1. Open lid before lighting side burner.
2. Make sure control knob is in the "OFF" position.
3. Push and turn side burner control knob to the "HIGH" position.
4. Press the electronic igniter on the side burner and hold for 3–5 seconds to light burner.
5. If ignition does NOT occur in 5 seconds, turn control knob to "OFF", wait 5 minutes to allow gas to dissipate and repeat lighting procedure.
6. To turn off, turn each knob clockwise until it locks in the "OFF" position.

Note: If burner does not light or flame is too low, you may have spider or other insect blockage in burner. See "Burner Assembly/Maintenance" under Proper Care and Maintenance.



MATCH LIGHTING THE SIDE BURNER:

1. Open the lid to the side burner before lighting.
2. Make sure control knob is in the "OFF" position.
3. Strike and carefully place a match approximately 1/2" (1 to 2 cm) from the burner.
4. Turn the side burner control knob to the "HIGH" position. The burner should light within 5 seconds.
5. If the burner does not light, turn the control knob to "OFF" and wait 5 minutes for gas to dissipate and repeat lighting procedure.
6. If the burner does not light within the first few attempts of match lighting, there is a problem with the gas supply. Turn off the gas at the burner and natural gas supply. **DO NOT** attempt to operate the grill until the problem is found and corrected. See "Trouble Shooting" section of this manual.

Note: Observe flame height when lit: Flame should be a Blue/Yellow color between 1"–2" when burner is on "HIGH".



TURNING OFF THE GRILL:

1. Turn off the natural gas supply.
2. Turn all burner control knobs to the "OFF" position.

Note: Turn off natural gas supply first to prevent gas from being left in the system under pressure.

CAUTION!

- The natural gas supply should always be in the off, or closed, position when the grill is not in use.

⚠WARNING

OPERATING THE GRILL:

Never use Charcoal or Lighter Fluid inside your Gas Grill. Read and follow all warnings and instructions contained in the preceding sections of this manual.

BREAKING IN YOUR GRILL:

- In manufacturing and preserving the components of your grill, oil residue may be present on the burner and cooking surfaces of your grill.
- Before cooking on your grill for the first time you should preheat it for 15 minutes on "HIGH" to burn off these residual oils.

PREHEATING THE GRILL:

- Prior to use, it is recommended that you preheat your grill. This ensures that the grilling surfaces are at the desired temperatures to sear the food sugars when cooking. After lighting your grill, set the main burner control knobs to the "HIGH" position for 10 to 15 minutes. Close the cover during the preheat period.

CONTROLLING FLARE-UPS:

- Flare-ups are a part of cooking meats on a gas grill. This adds to the unique flavor of cooking on a gas grill. Excessive flare-ups can over-cook your food and cause a dangerous situation for you and your grill. Excessive flare-ups result from the build-up of grease on the top of the heat tents. If this should occur, DO NOT pour water onto the flames. This can cause the grease to splatter and could result in serious burns or bodily harm. If grease fire occurs close the lid and turn off the main burners until the grease burns out. Use caution when opening the lid as sudden flare-ups may occur.

⚠WARNING

- **DO NOT leave your grill unattended while in use.**
- **DO NOT move grill when in use.**
- **DO NOT use water to extinguish flare-ups.**
- **Have fire extinguisher readily accessible suitable for use with gas appliances.**

TO MINIMIZE FLARE-UPS:

- Trim excess fat from meats prior to cooking.
- Cook meats with high fat contents (chicken or pork) on Low settings or indirectly.
- Ensure that your grill is on level ground and the grease is allowed to evacuate the grill through the drain hole in the bottom and into drip pan.

INDIRECT COOKING:

- Indirect cooking is the process of cooking your food without the heat source being directly under your food. You can sear meats over a high flame on one side of the grill while slow cooking a roast on the other (unlit) side of the grill.

ROTISSERIE COOKING:

- This grill has pre-drilled mounting holes for a rotisserie. Do not use a rotisserie not specifically manufactured for this grill.
- Read and follow all warnings and instructions in the owner's manual provided with the rotisserie. Save instructions for future reference.
- Do not use the side burner when using a rotisserie.
- DO NOT use back rotisserie burner when main burners are in use.

⚠WARNING

- **When using an AC current rotisserie, it must be electrically grounded in accordance with local codes, or in the absence of local codes:**
  - **In the US: The National Electrical Code – ANSI-NFPA No. 70 – Latest Edition**
  - **In Canada: the Canadian Electrical Code – CSA C22.1**
- **The Rotisserie is equipped with a three pronged plug for your protection against electrical shock. This plug should be plugged directly into a properly grounded 3 prong receptacle. Never cut or remove the grounding plug. Any extension cord must also have a 3 prong receptacle.**
- **All electrical supply cords should be kept away from water and any hot surfaces of the grill.**

USING OTHER FEATURES OF THE GRILL:

THE SIDE BURNER:

- The side burner can be used to prepare side dishes such as beans, potatoes, corn, or to warm sauces.
- The burner valve can be adjusted from high to low depending upon your cooking demands.

⚠WARNING

- **Read instructions on lighting your grill to light the side burner.**
- **Never close the side burner cover when the burner is lit.**
- **Use a 10"(25cm) diameter pot or smaller that does NOT have an extended handle when cooking on the side burner. Center pot over burner.**
- **Use caution to avoid bumping grill, side burner or pot to prevent pot from spilling contents possibly leading to severe burns.**
- **DO NOT use side burner to deep fry food in oil to avoid dangers associated with oil igniting creating a very dangerous situation.**

GRILL COOKING TIPS

CLEANLINESS

- Always wash hands thoroughly with soap and hot water prior to handling food and after handling raw meat, uncooked poultry or seafood.
- When using a platter to carry raw meat, uncooked poultry or seafood to the grill, make sure to wash the platter thoroughly with soap and hot water before placing cooked foods back on the platter or use different platters for raw and cooked foods.
- Never use the same utensils when handling raw meat, uncooked poultry or seafood unless you wash the utensils thoroughly with soap and hot water.
- Never re-use marinade from raw meat or uncooked poultry on foods that have been cooked and are ready to be served.

GRILLING TO PROPER TEMPERATURE

- Use a meat thermometer to be sure food has reached a safe internal temperature. You may order a Commercial-quality thermometer from Brinkmann. For more information on this product and other Brinkmann accessories, please refer to the accessory pages at the end of this manual.
- The US Department of Agriculture recommends the **minimum** temperature be reached for the following food items:

Chops	**145° F (62.8° C)**	**Roasts**	**145° F (62.8° C)**
Ground Meat	**160° F (71° C)**	**Seafood**	**140° F (60° C)**
Pork	**160° F (71° C)**	**Vegetables**	**145° F (62.8° C)**
Poultry	**180° F (82° C)**		

HELPFUL HINTS

- If you pre-cook meat or poultry, do so immediately before grilling.
- Never defrost meat at room temperature or on a countertop.
- Refrigerate leftovers within 2 hours of taking food off the grill.
- For additional information, please phone the USDA's toll free Meat & Poultry Hotline at 800-535-4555.

PROPER CARE & MAINTENANCE

- To protect your grill from excessive rust, the unit must be kept clean and covered at all times when not in use. A grill cover may be ordered directly from Brinkmann by calling 800-468-5252 or 800-527-0717.
- Wash cooking grills with hot, soapy water, rinse well and dry. Lightly coat cooking grill with vegetable oil or vegetable oil spray.
- Clean inside and outside of grill by wiping off with a damp cloth. Apply a light coat of vegetable oil or vegetable oil spray to the interior surface to prevent rusting.
- The exterior surface of your grill, can be cleaned with stainless steel cleaner.
- Never apply paint to the interior surface. Rust spots on the interior surface can be buffed, cleaned, then lightly coated with vegetable oil or vegetable oil spray to minimize rusting.
- To protect granite countertops against stains and discoloration, use a high quality penetrating sealant made specifically for granite. The sealant should be applied periodically throughout the year.
- For standard maintenance on granite countertops, wipe with warm water or mild soapy water. Cleaners made specifically for cleaning granite may be used as necessary. Do not use vinegar, cleaners that contain acid, abrasive cleaners, or furniture polish. We suggest the following routine care:
    - Clean up spills immediately;
    - Dust with an untreated cloth;
    - Use coasters;
    - Keep planters off the surface;
    - Always keep covered when not in use.
- For standard maintenance on fiberglass walls, wipe with warm water or mild soapy water. Do not use vinegar, cleaners that contain acid, abrasive cleaners, or furniture polish. Keep covered when not in use.

CLEANING AND MAINTENANCE:

- Keep the appliance free and clear of combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids.
- Keep the ventilation openings free and clear of debris.
- Visually check burner flames for proper operation (see pictorial in "Burner Assembly/Maintenance" under Proper Care and Maintenance). Spiders or other insects can nest in the burner causing gas blockage.
- For safe grilling and peak performance of your grill, perform these checks at least twice per year or after extended periods of storage.
- Be sure to tighten up all hardware (nuts, bolts, screws, etc.) at least twice per year.

⚠ **CAUTION!** Some parts may contain sharp edges. Wear protective gloves if necessary.

- Remove the cooking grills, heat distribution plates, and burners from inside your grill. Use a brush with hot water and detergent to remove excess residue. NEVER use a commercial oven cleaner. Rinse completely with water. Towel dry and replace all components as described in the assembly instructions.

BURNER ASSEMBLY/MAINTENANCE

- Although your burners are constructed of brass, they may rust as a result of the extreme heat and acids from cooking foods. Regularly inspect the burners for cracks, abnormal holes, and other signs of corrosion damage. If found, replace the burner.
- **DO NOT obstruct the flow of combustion and ventilation air.** Burner tubes can become blocked by spiders and other insects building their nests. Blocked burner tubes can prevent gas flow to the burners and could result in a burner tube fire or fire beneath the grill. To clean the Burner Assembly follow these instructions to clean and/or replace parts of burner assembly or if you have trouble igniting the grill.

1. Turn gas off at control knobs and natural gas supply.
2. Remove cooking grills and heat distribution plates.
3. Remove cotter pins from beneath each burner "foot" using a screwdriver or needle nose pliers.
4. Carefully lift each burner up and away from valve openings.
5. Use a narrow bottle brush or a stiff wire bent into a small hook to run through each burner tube and flame port several times.

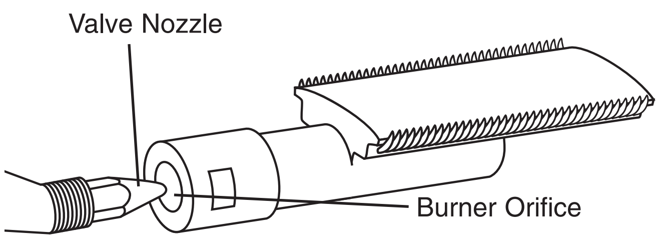
Debris

Note: Wear eye protection when performing procedure 6.

6. Use compressed air to blow into burner tube and out the flame ports. Check each port to make sure air comes out each hole.
7. Wire brush entire outer surface of burner to remove food residue and dirt.
8. Check burner for damage, if any large cracks or holes are found replace burner.

IMPORTANT: Burner opening must slide over valve nozzle.

9. Carefully replace burners.
10. Replace cotter pins beneath each burner and follow the "Gas Leak Testing" section of this manual. Relight burners to verify proper operation.
11. Replace heat distribution plates and cooking grills.



PROPER BURNER OPERATION

COOKING GRILLS

- Clean with mild soap detergent and water. A brass bristled brush or a nylon cleaning pad can be used to remove residue from the stainless steel surfaces. Do not use steel wire bristles to clean the porcelain coated cooking grills. Steel can cause the finish to chip or crack. DO NOT use a commercial oven cleaner.

HEAT DISTRIBUTION PLATES

- Periodically, it may be necessary to inspect and clean the heat distribution plate to prevent excess grease build-up. When the grill is cold, remove the cooking grill. Inspect the heat distribution plates and replace if broken or damaged. Do not allow heat distribution plates to become damaged to the extent that they may fall through onto the burners. Replace the heat distribution plates and cooking grills and light the burners. Operate the grill on "HIGH" for 10 minutes to remove the excess grease.

⚠WARNING

TRANSPORTING AND STORAGE:

- **Never move a grill when it is hot or when objects are on the cooking surfaces.**
- **Make sure that the natural gas supply is shut off. After moving the grill check that all gas connections are free of leaks. Refer to instructions for Leak Testing.**
- **DO NOT store a spare LP gas cylinder (filled or empty) under or near the grill.**
- **Never store flammable liquids or spray canisters under or near the grill.**
- **DO NOT extinguish grease fires using water.**
- **If the outdoor cooking gas appliance is not in use, the gas must be turned off at the natural gas supply.**
- **Storage of an outdoor cooking gas appliance indoors is permissible only if the natural gas supply is disconnected and removed from the outdoor cooking gas appliance.**
- **When removing the grill from storage, spider webs or other debris may be blocking the burner. See "Burner Assembly/Maintenance" under Proper Care and Maintenance.**

BEFORE STORING YOUR GRILL:

- Ensure that the natural gas supply has been turned off.
- Clean all surfaces.
- Lightly coat the burners with cooking oil to prevent excess rusting.
- If storing the grill indoors, disconnect the hose from the natural gas supply.
- Clean burner prior to use after storing, at the beginning of grilling season or after a period of one month not being used. Spiders and insects like to build nests in burner tubes (especially during colder months). These nests can cause fires in burner tubes or under grill.
- If storing the grill outdoors, cover the grill with a grill cover for protection from the weather. A grill cover may be ordered directly from Brinkmann by calling 800-468-5252 or 800-527-0717.

TROUBLE SHOOTING

Problem:	Possible Causes:
• **Burner will not light**	1. Check natural gas supply. 2. Bad electrode spark. Check to see if the grill will match light. Electrode or collector may need adjustment. 3. Burner may not be properly seated. 4. Burner may be obstructed.
• **Fire at control knob**	1. Burner holes may be obstructed. See section on "Burner Assembly/Maintenance" under Proper Care and Maintenance. 2. Burner is improperly seated on control valve. 3. Gas connections may be loose. Leak Check and tighten all connections.
• **Yellow Flames at burner**	1. Burner is obstructed. See section on "Burner Assembly/Maintenance" under Proper Care and Maintenance.
• **Flame blows out on "LOW"**	1. Burner holes may be obstructed. See section on "Burner Assembly/Maintenance" under Proper Care and Maintenance. 2. Grill is not sufficiently preheated. 3. Burner is improperly seated on control valve.
• **Grill is Too Hot**	1. Excess grease build-up causing grease fires. 2. Cook on a lower temperature setting.

FREQUENTLY ASKED QUESTIONS

Your grill's serial number and model number, and the contact information for Brinkmann Customer Service, are listed on a silver label found on the back of the grill or on the grill body side, under the side shelf.

These questions and answers are for your general knowledge, and may not be applicable to your model grill.

Question: Why does my grill not light properly?

Answer: Always follow lighting instructions as listed on the control panel or in this manual. Also check these causes:

- Check natural gas supply.
- Check to ensure all gas connections are secure.
- The igniter AA battery may need replacing.
- Ignition wires may be loose. Remove the battery, inspect the igniter junction box found behind the control panel and connect any loose wires.
- Spark electrode tips may need repositioning. With the gas supply closed and control knob set to the "OFF" position, press the igniter button and have another person watch for the presence of a spark at the electrode tips. The gap between the spark electrode tip and spark receiver should be about 3/16" (,47cm). If the electrode tip needs to be adjusted, bend it to the appropriate gap distance.
- Check that the end of each burner venturi tube is properly located over its gas valve orifice fitting.
- There may be an obstruction in the gas line. To correct this, remove gas supply line from Quick-disconnect coupler. Open gas supply for one second to test for obstruction. If no obstruction is present, reconnect fuel line. If the fuel line is blocked, please contact your local natural gas company.

Question: How and when do I clean the interior cooking components of my grill?

Answer: Use a fiber or brass cleaning brush to clean the interior or the grill, cooking grills, heat distribution plates and grease containers. Never use a wire brush or metal scraper on porcelain-finished parts, as they can scratch or chip the porcelain finish and promote rusting.

Cleaning Stainless Steel Cooking Grills: Wash grills with a mild detergent and rinse with hot water before initial use and as needed. DO NOT use a commercial oven cleaner. For stubborn food residue, use a degreaser and fiber or brass cleaning brush.

Cleaning Porcelain-Finished Cast-Iron Cooking Grills: Wash grills with a mild detergent and rinse with hot water before initial use and as needed. For stubborn food residue, use a degreaser and fiber or brass cleaning brush. Dry immediately using a soft cloth or paper towels.

Cleaning Heat Distribution Plate: Heat distribution plates should be cleaned whenever food or grease drippings accumulate to reduce the chance of flare-ups. Wash heat distribution plates with a mild detergent and rinse with hot water. Use a degreaser and fiber or brass cleaning brush to remove stubborn food residue. Do not use a wire brush or metal scraper on porcelain-finished heat distribution plates, as they can scratch or chip the porcelain finish and promote rusting.

Cleaning the Grease Tray and/or Grease Cup: The grease tray and/or grease cup (some models) should be inspected before each grill use to reduce the chance of fire. Remove grease (a plastic spatula works well) and wash all parts with a mild soap or degreaser and warm water solution.

Question: What causes grill parts to rust and what affect does it have on the grill materials?

Answer: Rusting is a natural oxidation process and may appear on cast-iron and steel parts. Rust will not affect the short-term performance of your grill. Stainless steel grill parts will not rust. However, weathering and extreme heat can cause a stainless steel lid to turn a bronze color. This is discoloration, not rust, and is not considered a manufacturing defect.

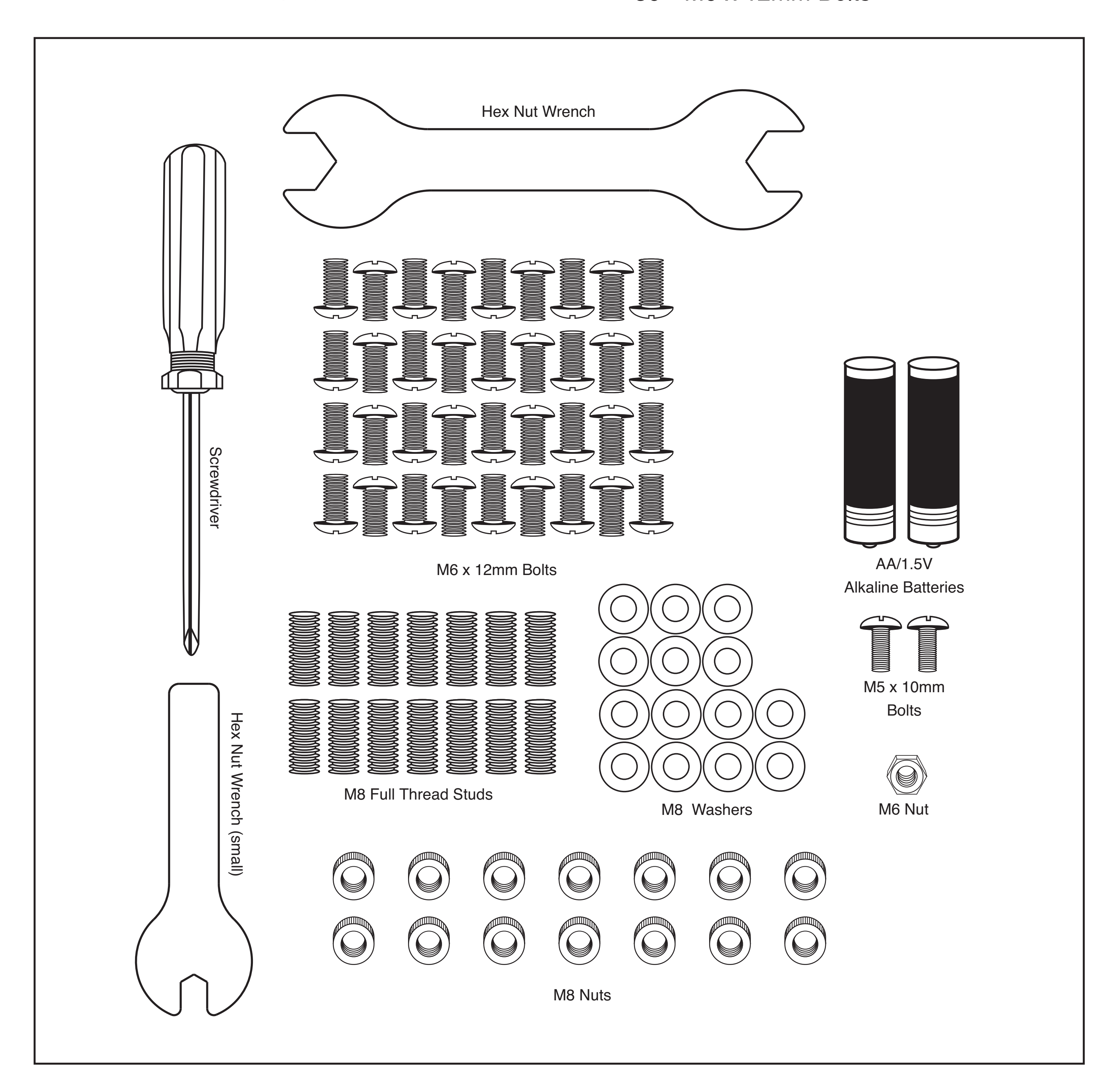
Question: What causes my stainless steel grill lid to discolor and how do I clean my grill lid?

Answer: Smoke, weathering and high heat can cause a stainless steel grill lid to turn bronze in color. This is not to be confused with rust and is not a product defect. Machine oils used in the manufacturing process of stainless steel as well as cooking oils and a dirty grill lid can also encourage discoloration if the lid is not cleaned prior to grill use. After your grill is assembled, remove the protective PVC film from your grill lid and use a stainless steel cleaner and soft cloth to remove residual adhesive and oils from the inside and outside of your grill lid. Never use abrasive cleaners or scrubbers. In addition to the initial cleaning, routine cleaning to remove dirt, grease and oils will help discourage lid discoloration.

PARTS BAG CONTENTS

Make sure you have all items listed under **PARTS LIST** and **PARTS CARD CONTENTS** before you begin the installation process. Your Parts Card will include:

Qty.				
1	Hex Nut Wrench		2	M5 x 10mm Bolts
1	Screwdriver		14	M8 Full Thread Studs
1	Hex Nut Wrench (small)		14	M8 Washers
1	M6 Nut		14	M8 Nuts
2	AA/1.5V Alkaline Batteries		36	M6 x 12mm Bolts



ASSEMBLY INSTRUCTIONS

⚠ READ ALL SAFETY WARNINGS & ASSEMBLY INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE ASSEMBLING OR OPERATING YOUR GRILL.

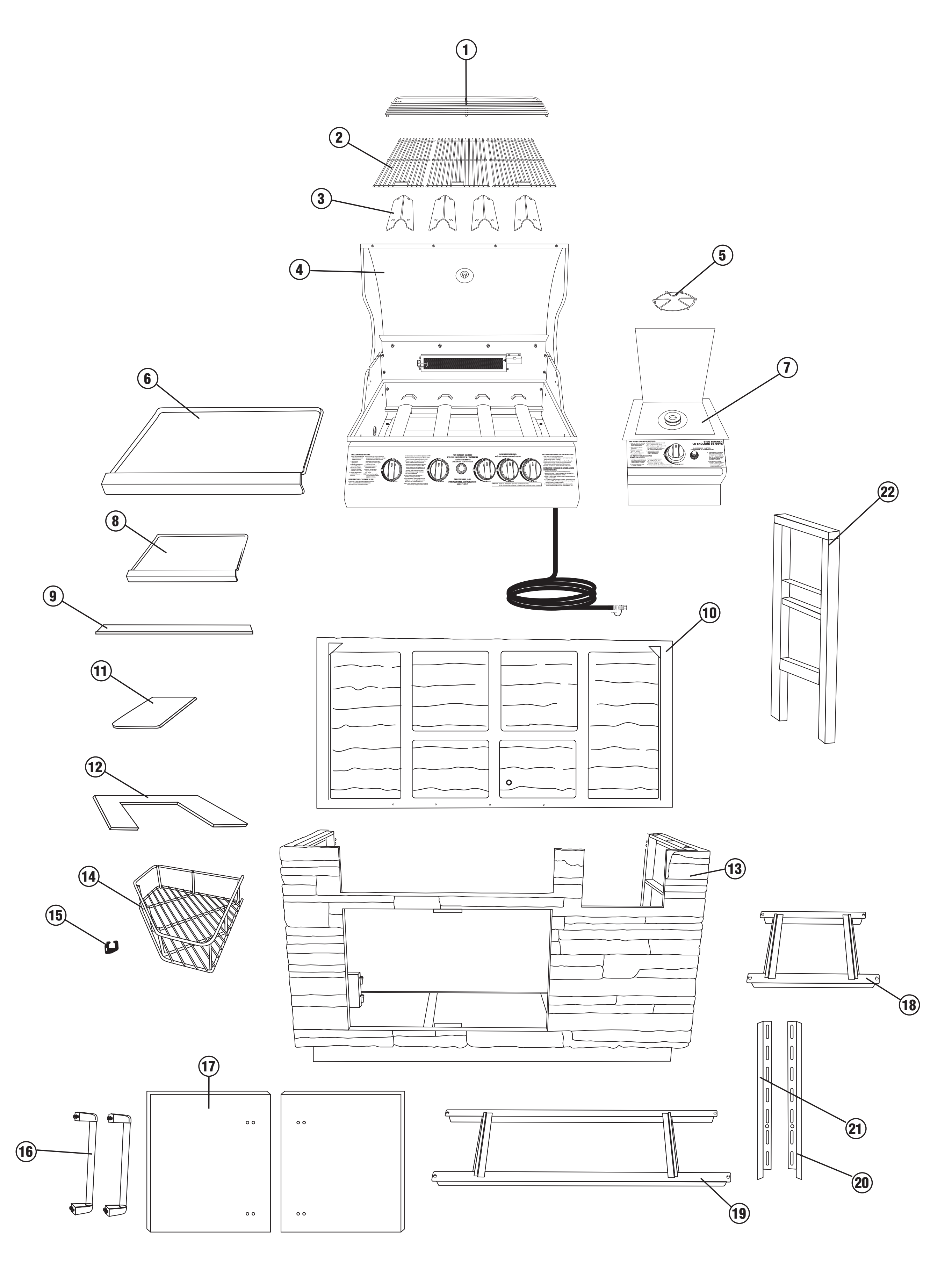
WE RECOMMEND THREE PEOPLE WORK TOGETHER WHEN ASSEMBLING THIS UNIT.

The following provided tools are required to assemble this Natural Gas Grill Island 6830 Gas Grill:

- **Screwdriver (Included)**
- **Hex Nut Wrench (Included)**

PARTS LIST:

No.	Qty	Part
①	1	Warming Rack
②	3	Cooking Grills
③	4	Heat Distribution Plates
④	1	Grill Body Assembly
⑤	1	Side Burner Grate
⑥	1	Main Grease Tray
⑦	1	Side Burner Assembly
⑧	1	Side Burner Grease Tray
⑨	1	Back Granite Top
⑩	1	Back Panel
⑪	1	Left Side Granite Top
⑫	1	Right Side Granite Top
⑬	1	Grill Base
⑭	1	Basket
⑮	1	Basket Guide
⑯	2	Door Handles
⑰	2	Doors
⑱	1	Side Burner Support
⑲	1	Grill Body Support
⑳	1	Left Grill Side Trim
㉑	1	Right Grill Side Trim
㉒	1	Middle Grill Base Bracket



FOR MISSING PARTS, PLEASE CALL CUSTOMER SERVICE AT 800-527-0717.

(Proof of purchase will be required.)
Inspect contents of the box to ensure all parts are included and undamaged.

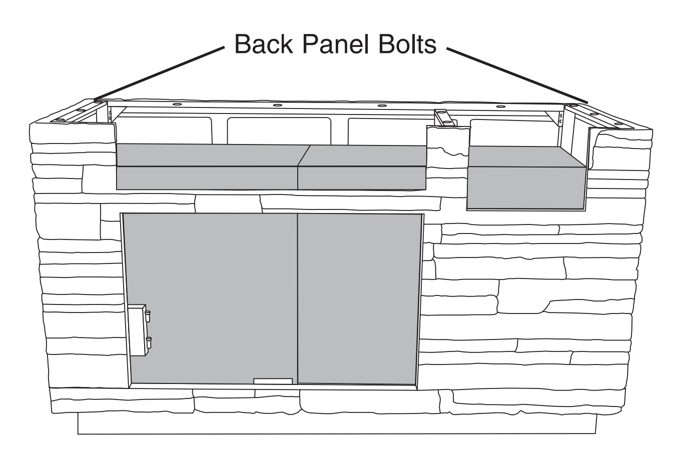
Choose a good, cleared assembly area and get a friend to help you put your grill together. Lay cardboard down to protect grill finish and assembly area.

 CAUTION! Some parts may contain sharp edges. Wear protective gloves if necessary.

Step 1

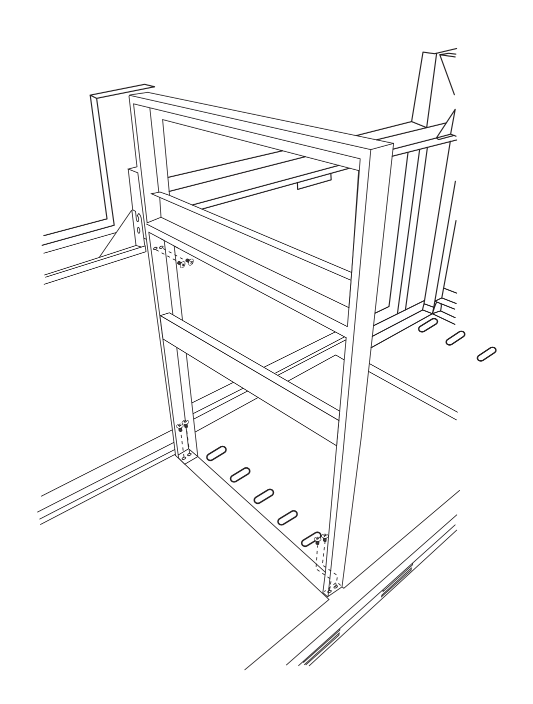
Remove the two bolts from the top corner of the back panel. With the help of a friend, lift the back panel out and take it to a clear area. Remove all the parts boxes from the base.

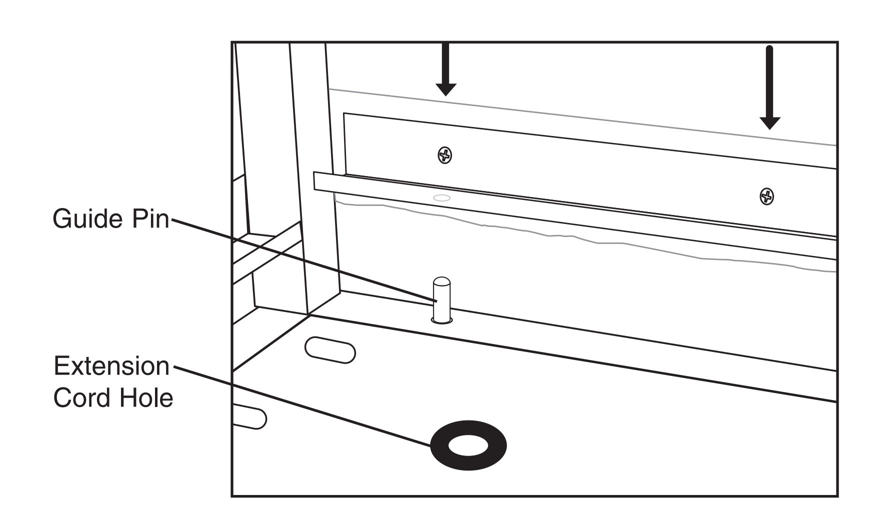
Note: Keep these two bolts, do not throw them away. They will be used in Step 3.



Step 2

Add six M6 x 12mm bolts to the middle grill base bracket as illustrated and tighten securely.





Step 3

With the help of a friend, attach the back panel to the Grill Island base by using ten M6 x 12mm bolts. First, align the two holes to the guide pins which are located at the bottom of the island base.

Note: This will include the two bolts which come from Step 1.

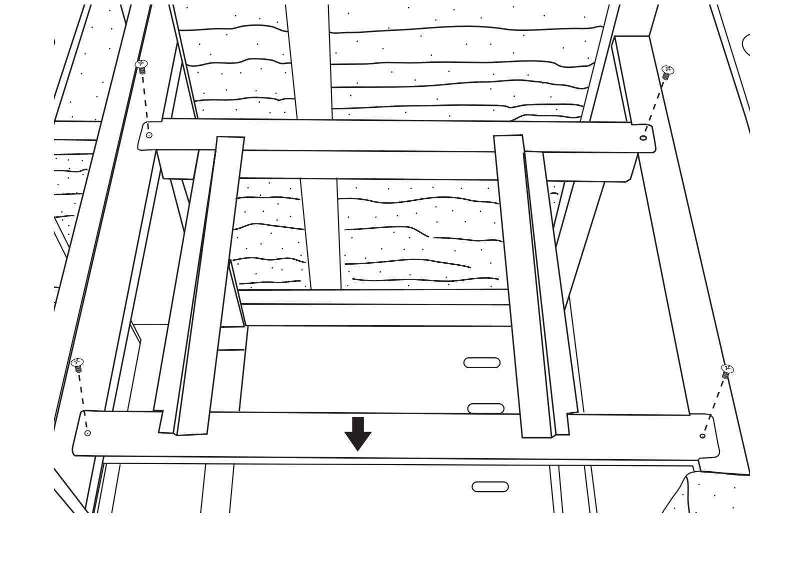
Back Panel Bolts

Back Panel Bolts

Step 4

Attach the side burner support bracket onto right side of the grill island by using four M6 x 12mm bolts.

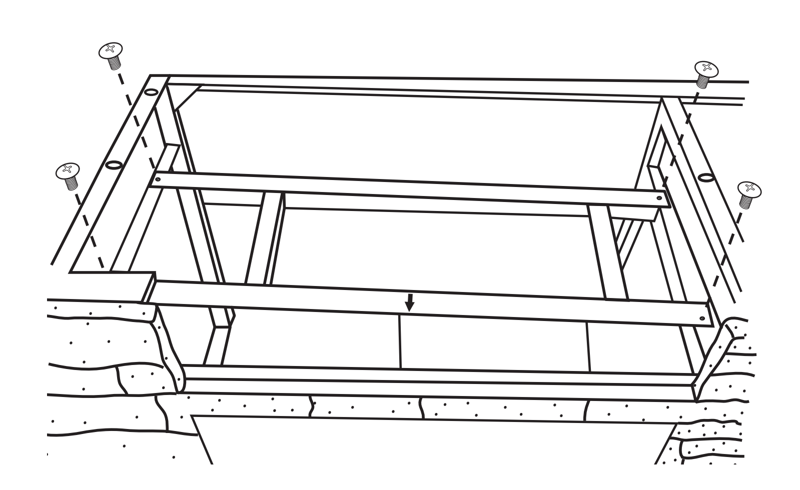
Note: Make sure the arrow is facing to front.



Step 5

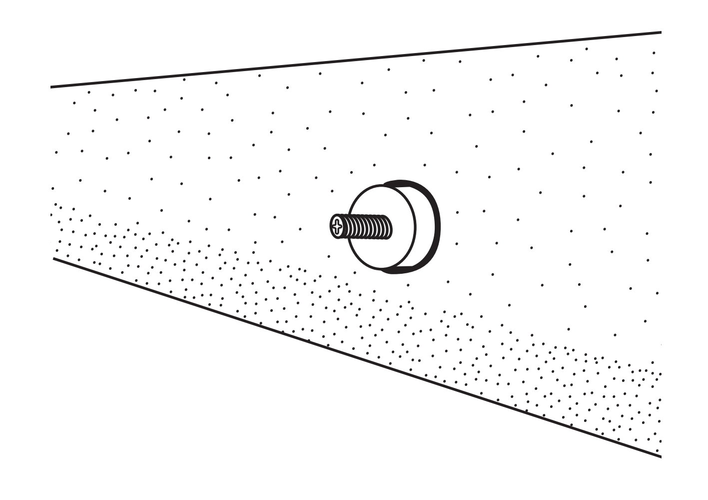
Attach the grill support bracket onto left side of the Grill Island by using four M6 x 12mm bolts.

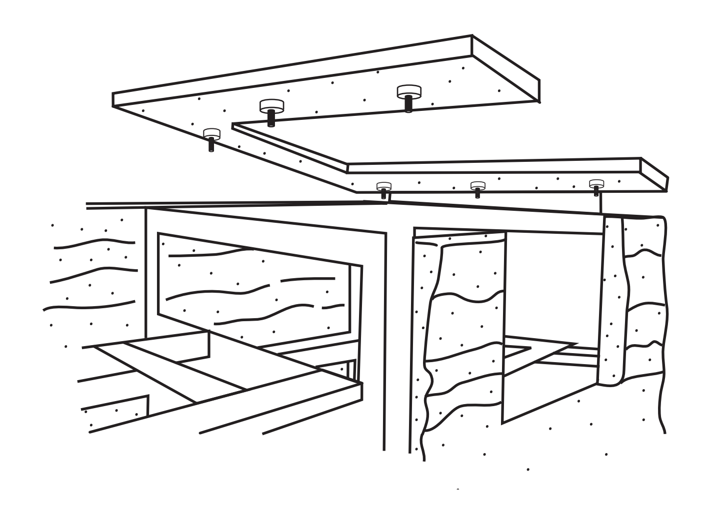
Note: Make sure the arrow is facing to front.



Step 6

Insert M8 full thread studs into the bottom of the granite tops. Total of fourteen studs to three granite tops.

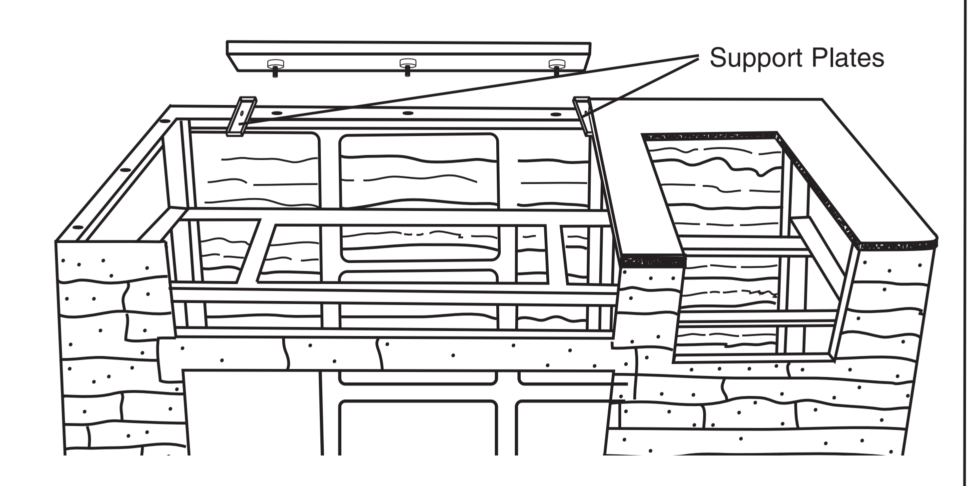


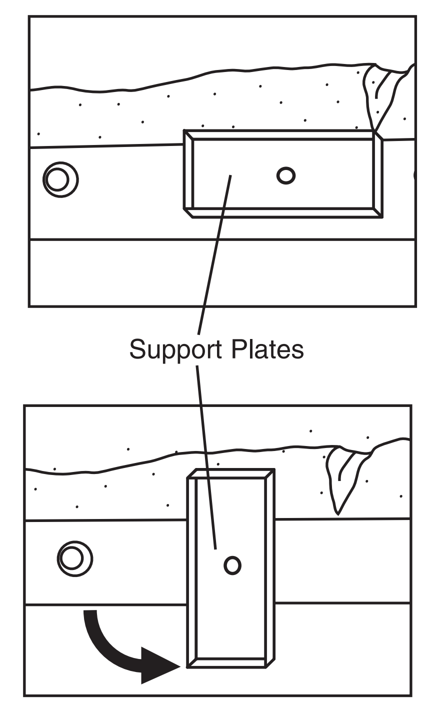


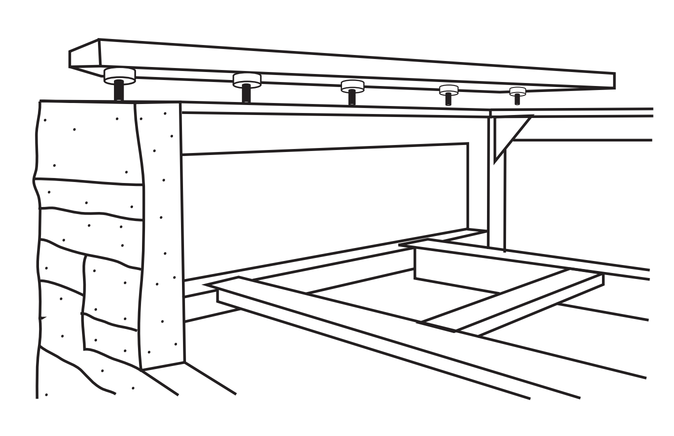
Step 7

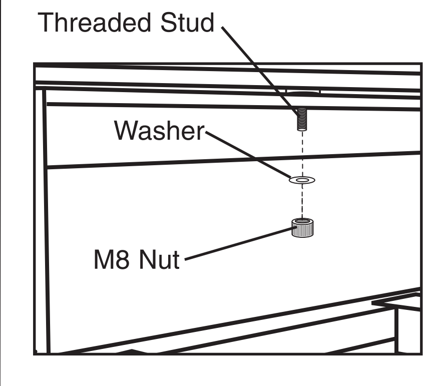
Attach the granite tops by aligning the M8 threaded studs into the rubber ringed holes which are located on the top of the Grill Island base. Secure granite top to base using round washers and M8 nuts applied to each threaded stud.(Hand tighten only)

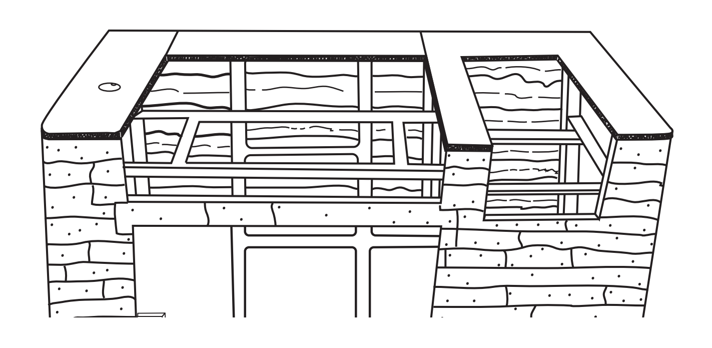
Note: Before attaching the back granite piece turn support plates 90 degrees.









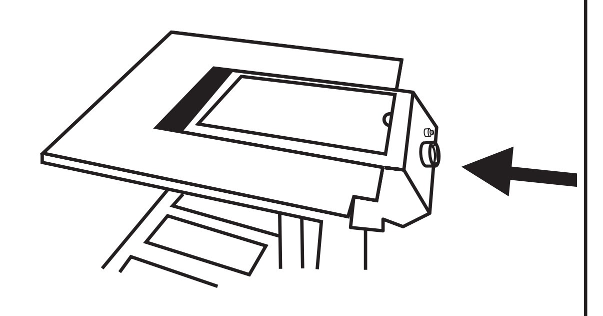


Note: After granite top installation, seams can be filled with clear silicone caulk for a more finished appearance.

Note: Lift the side burner from front and rear panels to avoid injury to hands and fingers.

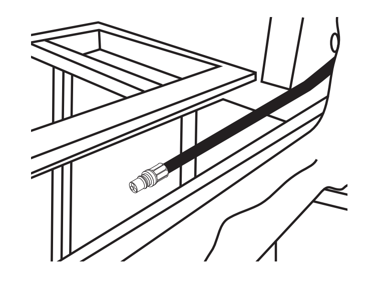
Step 8

Attach the side burner onto the right side of the grill base. Align the side burner bottom bar to the tracks on the side burner support, then slide it backward until it locks in place.



Step 9

Then pull the hose out from the hole which is located at the left side of the side burner assembly.



Tracks

Side Burner Bottom Bar

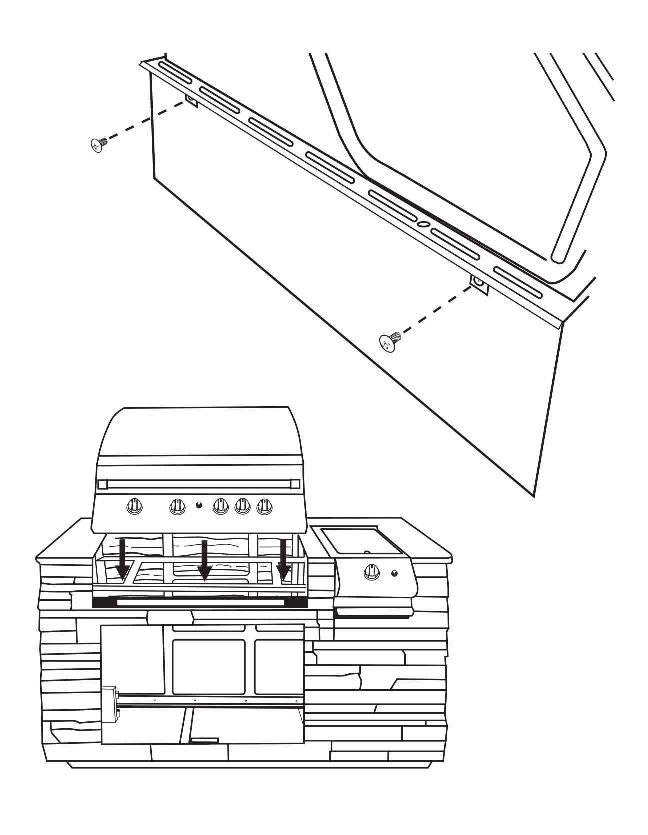
Tracks

Middle Grill Base Bracket

Rock Fascia

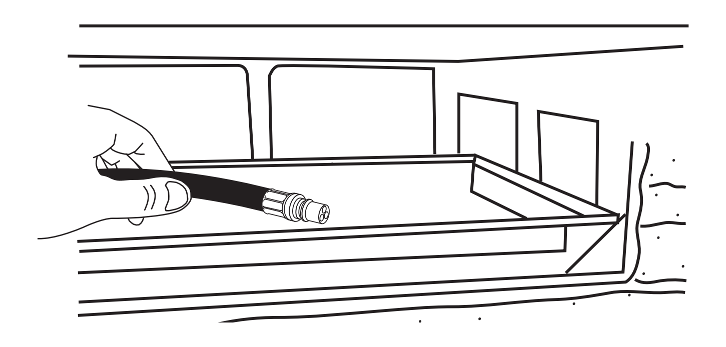
Step 10

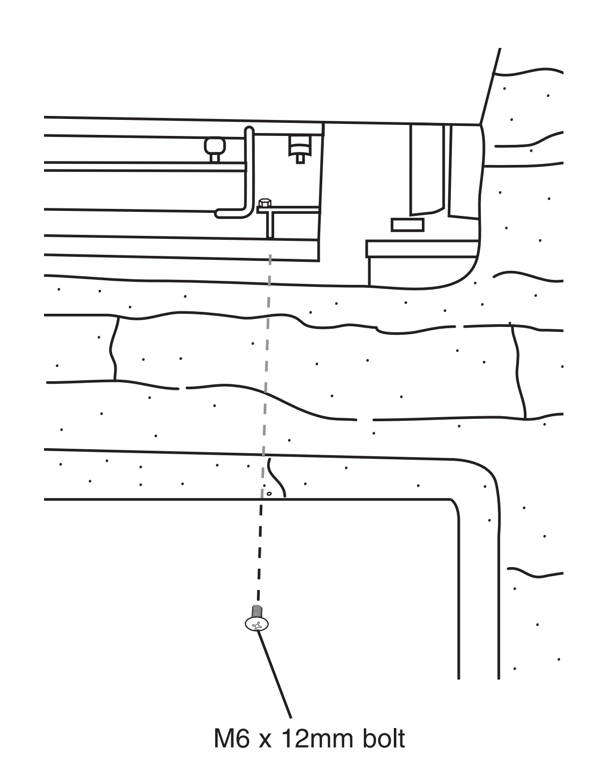
Attach the grill body side trim to the grill side end cap by using two M6 x 12mm bolts. Repeat for other end cap.



Step 11

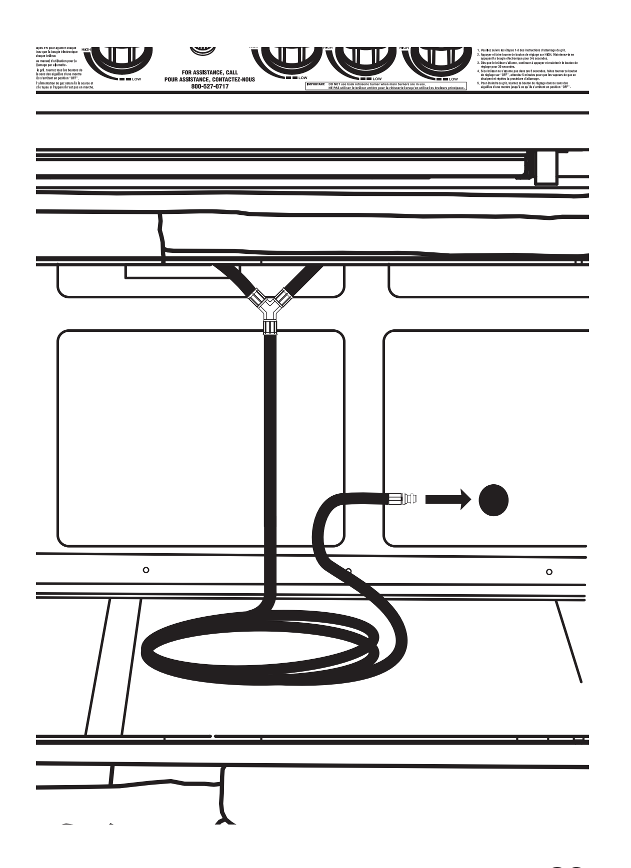
With the help of a friend, (we recommend 3 to 4 people to assembly the grill body) place grill body assembly on Grill Island. Make sure the hose and coupler fitting will pass through the front gap between the front panel and grill body support bracket. Then align the two holes at the bottom front grill bracket to the grill support bracket, then tighten securely by using two M6 x 12mm bolts.





Step 12

Route the hose through the opening in the back panel for connection to the quick-disconnect coupler.



Step 13

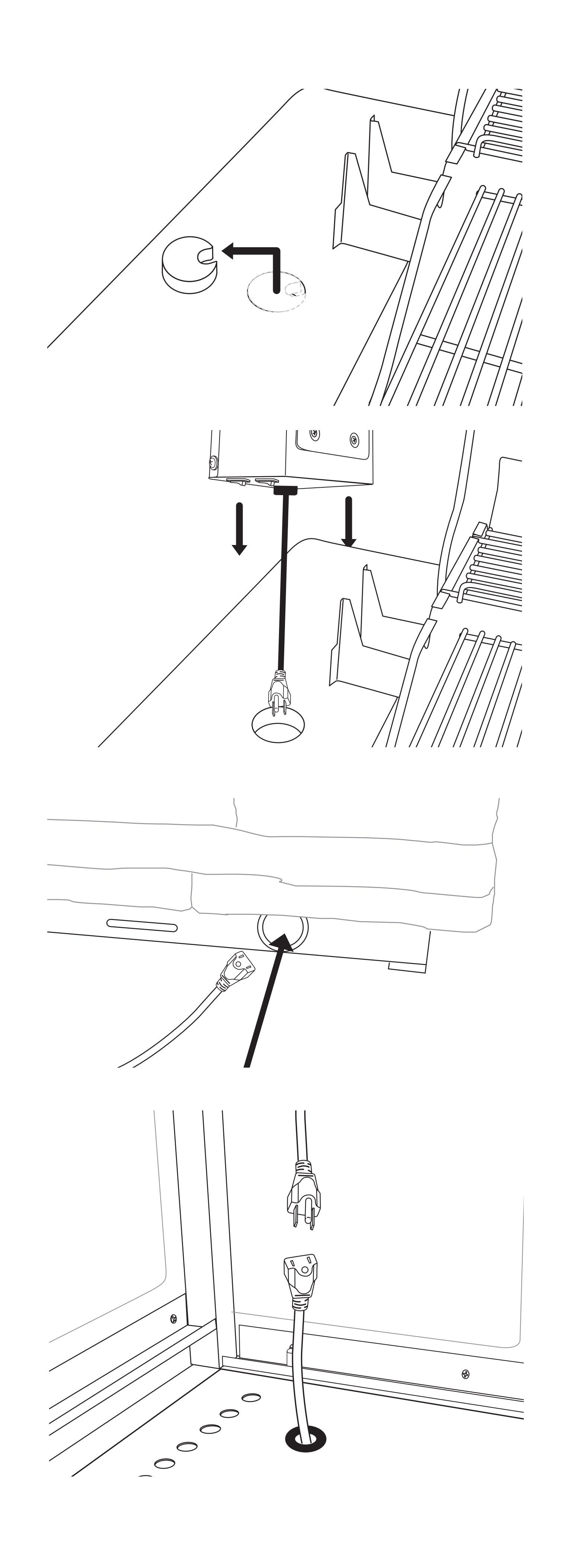
Remove pre-cut granite plug and insert rotisserie motor cord through opening.

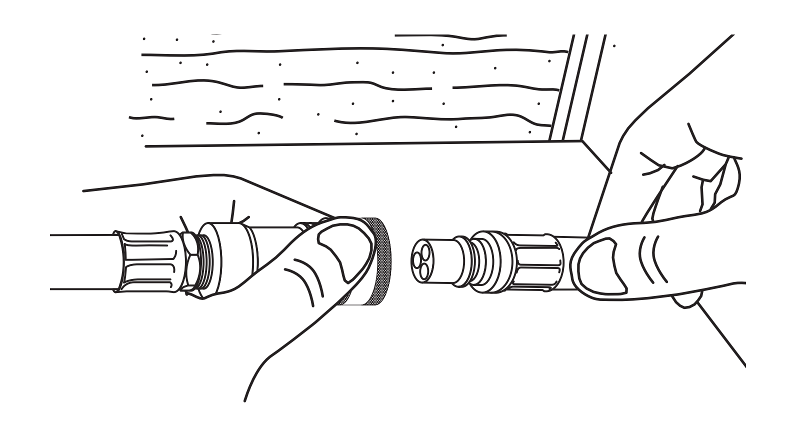
Step 14

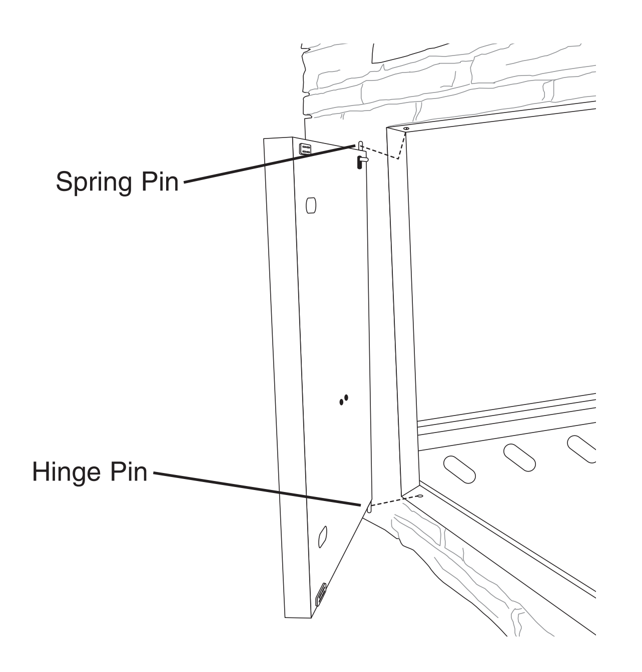
Slide rotisserie motor onto the rotisserie motor bracket. Replace granite plug into granite top.

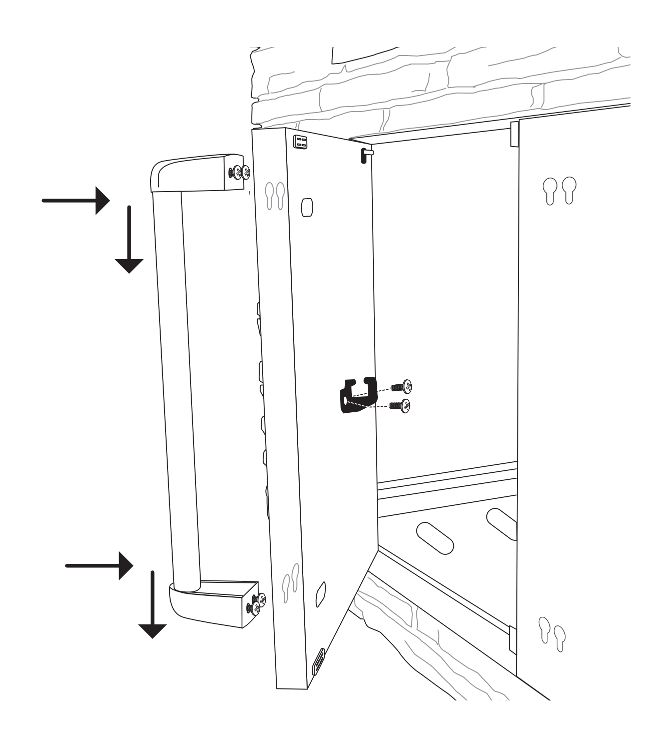
Step 15

Feed extension cord (not provided) through back panel of base unit and up through inside of grill cabinet base hole. Plug rotisserie motor cord into extension cord plug.









Step 16

Connect the side burner hose to the grill body hose by inserting the fitting into the quick connect coupler.

Step 17

Insert hinge pin in bottom of left side door into hole at the bottom left door frame then align door with left side door frame. Depress spring pin located on top edge of door and slide door toward left side door frame until spring pin locks into hole in door frame. Repeat for other door.

Step 18

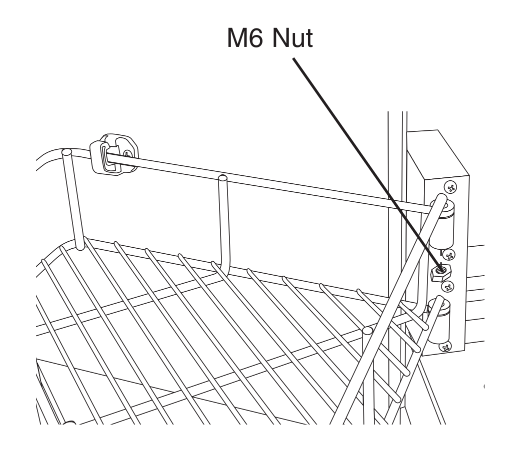
To attach the door handle to the door, insert four M6 x 12mm bolts halfway onto the door handle stand. Align the bolts to the keyholes which are located on the door panel, and slide down. Then tighten the four bolts securely. Repeat for other door.

Step 19

Attach basket bracket guide using two M5 x 10mm bolts.

Step 20

Place the basket into the basket brackets and basket guide. Then fasten it by using a M6 nut, and tighten securely using small hex nut wrench.



Step 21

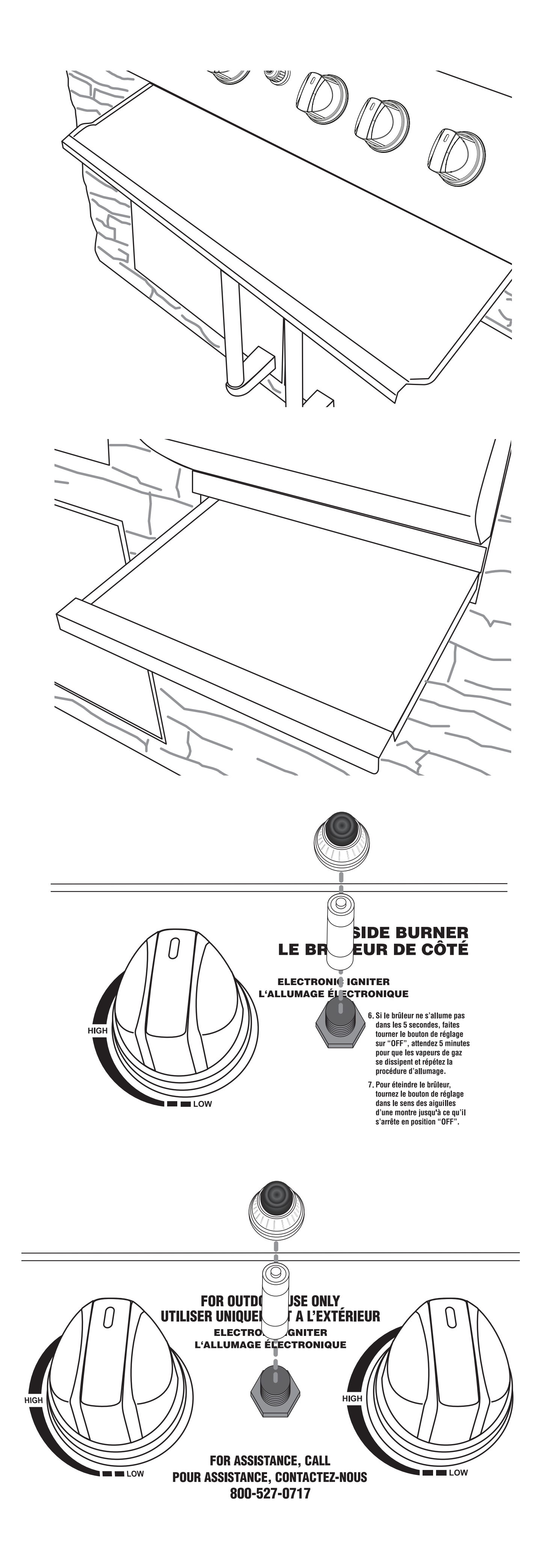
Insert main burner grease tray into opening on front side of main burners.

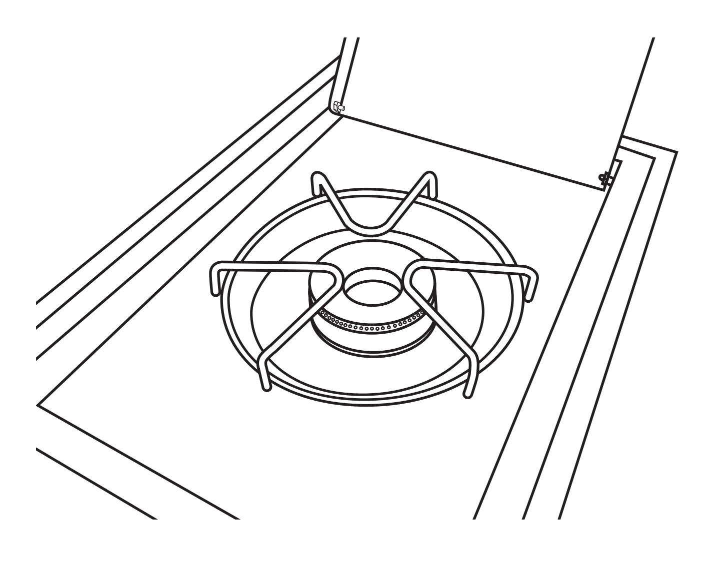
Step 22

Insert side burner grease tray into opening on front side of side burner.

Step 23

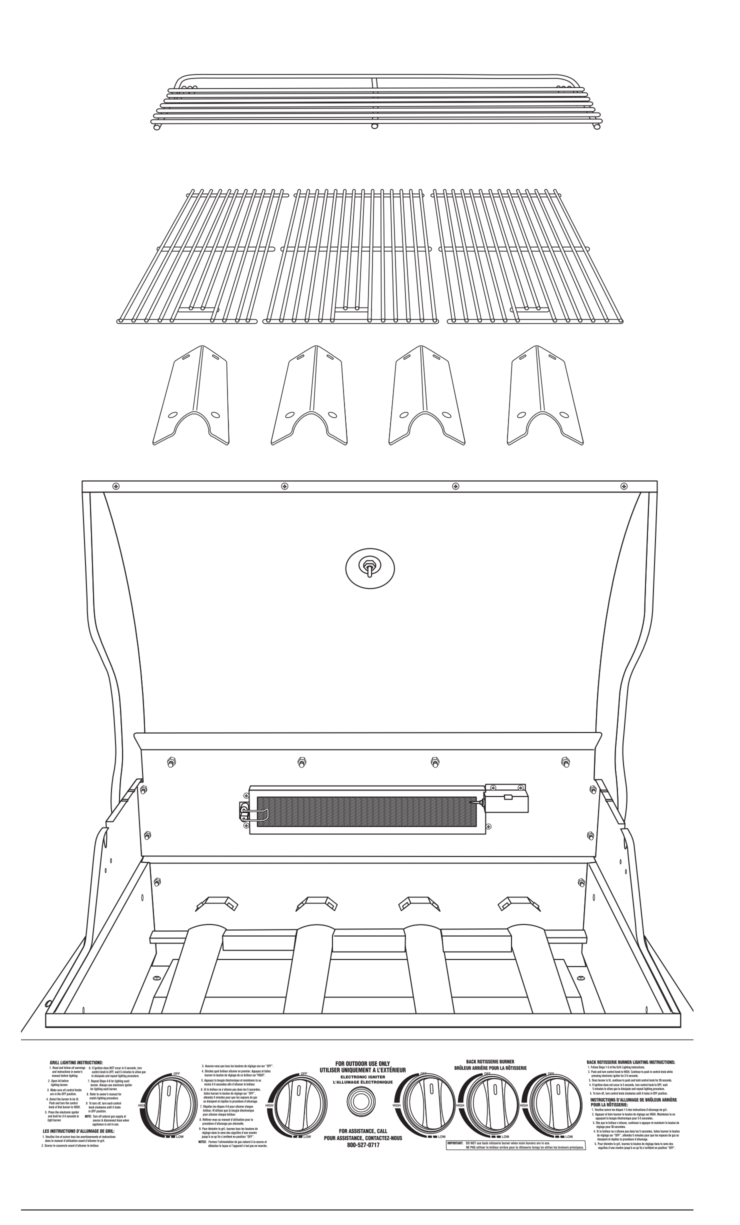
Remove the side burner igniter cap and insert battery with positive end of battery toward igniter cap. Replace igniter cap and make sure the igniter is working properly. Repeat for grill burner igniter.





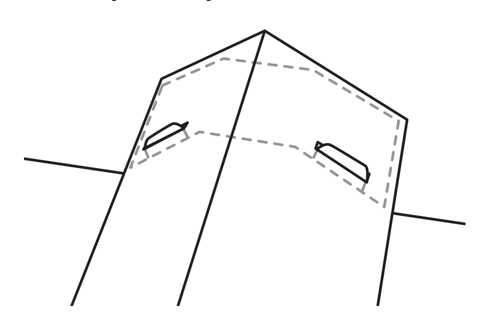
Step 24

Place side burner grate on side burner.



Step 25

Place the four heat distribution plates on tabs which are located on the lower level of grill body assembly directly above burners.



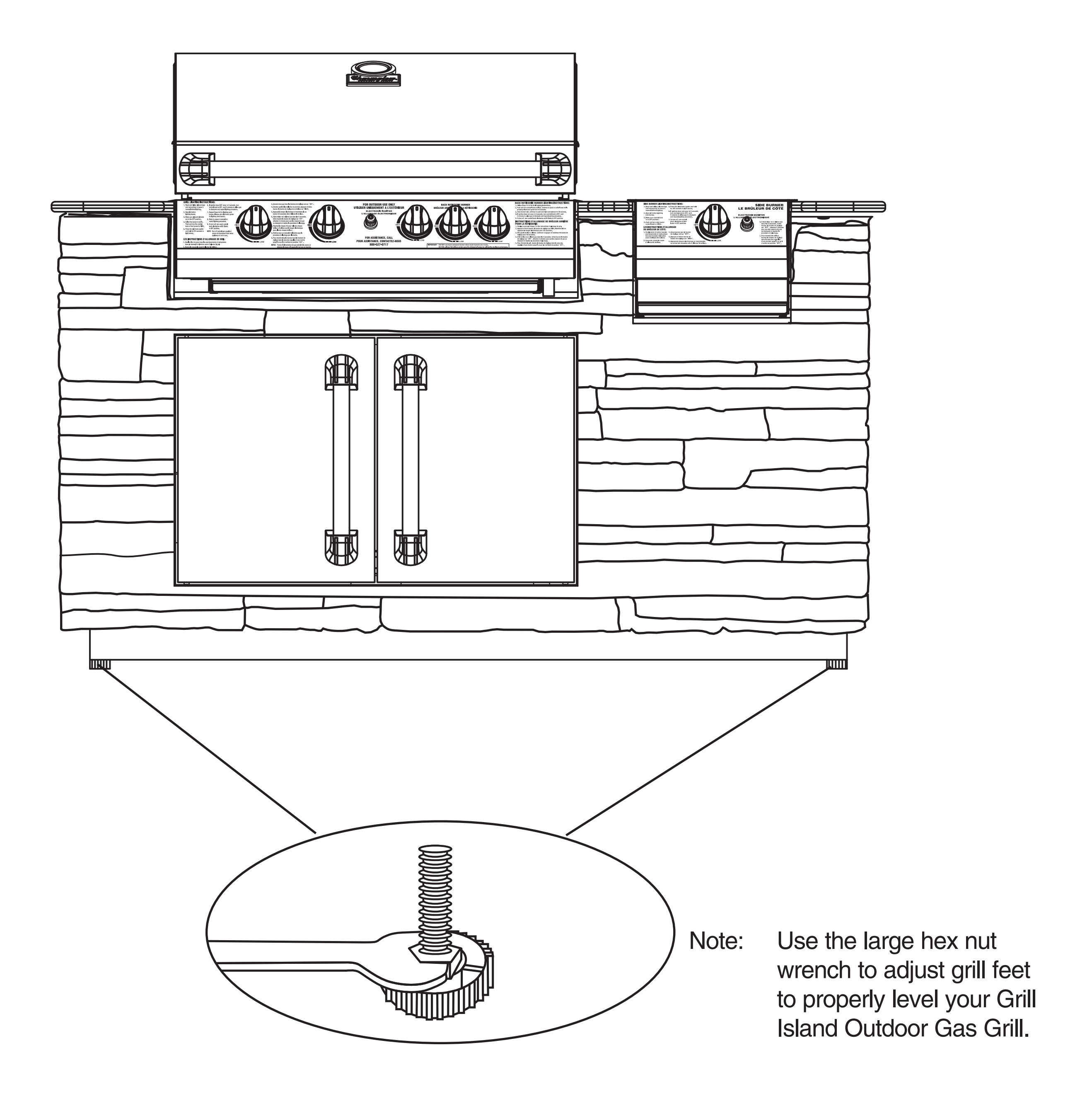
Step 26

Place stainless steel cooking grills on support ribs directly above heat distribution plates.

Step 27

Place warming rack in slots above the stainless steel cooking grills.

Charmglow Grill Island (Assembled)



Note: Use the large hex nut wrench to adjust grill feet to properly level your Grill Island Outdoor Gas Grill.



MISES EN GARDE IMPORTANTES RELATIVES À LA SÉCURITÉ

NOUS VOULONS QUE L'ASSEMBLAGE ET L'UTILISATION DE VOTRE GRIL SOIENT AUSSI SÉCURITAIRES QUE POSSIBLE. CE SYMBOLE ⚠ D'ALERTE DE SÉCURITÉ VISE À ATTIRER VOTRE ATTENTION SUR DES RISQUES POSSIBLES LORS DE L'ASSEMBLAGE ET DE L'UTILISATION DE VOTRE GRIL.

QUAND VOUS VOYEZ LE SYMBOLE D'ALERTE PORTER UNE ATTENTION ÉTROITE AUX RENSEIGNEMENTS QUI SUIVENT!

⚠ LIRE ATTENTIVEMENT TOUTES LES MISES EN GARDE DE SÉCURITÉ ET LES CONSIGNES AVANT D'ASSEMBLER ET D'UTILISER VOTRE GRIL.

⚠ DANGER

SI VOUS DÉCELEZ UNE ODEUR DE GAZ:

1. **Couper l'alimentation en gaz de l'appareil.**
2. **Éteindre toute flamme nue.**
3. **Ouvrir le couvercle.**
4. **Si l'odeur persiste, vous tenir à l'écart de l'appareil et téléphoner immédiatement à votre fournisseur de gaz ou au service d'incendie.**

⚠ MISE EN GARDE

1. **NE PAS garder ou utiliser de l'essence ou tout autre liquide ou vapeur inflammable à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.**
2. **Il ne faut pas garder une bouteille de GPL non raccordée à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil afin d'éviter le risque d'explosion.**

⚠ DANGER



- **NE PAS ranger une bouteille de GPL de réserve sous cet appareil ou à proximité.**
- **Le non-respect de ces consignes peut provoquer un incendie causant des blessures graves et même la mort.**

TABLE DES MATIÈRES

⚠ **DANGER:**	Indique une situation très dangereuse qui peut entraîner la mort ou des blessures graves.
⚠ **ATTENTION:**	Le non-respect de ces consignes peut entraîner des blessures graves. Veillez lire et suivre toutes les consignes à la lettre.
⚠ **ATTENTION:**	Indique une situation très dangereuse qui peut entraîner des blessures légères ou modérées.

AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

⚠ ATTENTION

- N'utilisez jamais de propane liquide (GPL) dans une unité conçue pour le gaz naturel.
- N'utilisez jamais de briquettes de charbon ou de liquide d'allumage pour un gril au gaz.
- Testez l'étanchéité de toutes les connexions avant d'utiliser le gril pour la première fois (<u>même si vous l'avez acheté totalement assemblé</u>) et chaque fois que le tuyau est branché sur l'alimentation en gaz naturel.
- N'effectuez jamais un test d'étanchéité à l'aide d'une allumette ou d'une flamme ouverte.

⚠ **ATTENTION!** Des odeurs fortes, un rhume, une congestion des sinus, etc. peut empêcher la détection de gaz naturel. Lorsque vous vérifiez qu'il n'y a pas de fuite, faites attention et utilisez votre bon sens.

- Faites en sorte qu'il n'y ait jamais d'essence, de diluant pour peintures, de vapeurs et liquides inflammables ou de matériaux combustibles sur votre gril à gaz.
- Avant d'utiliser votre gril, respectez toujours la « Liste des vérifications antérieures à l'utilisation ».
- N'utilisez JAMAIS le brûleur arrière du tournebroche lorsque les brûleurs principaux fonctionnent.
- NE bouchez JAMAIS le débit de combustion et d'air de ventilation.
- Ne laissez ni les enfants, ni les animaux domestiques s'approcher du gril chaud. NE laissez PAS les enfants utiliser le gril ou jouer à proximité.
- NE laissez JAMAIS le gril sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
- NE laissez JAMAIS le tuyau à gaz entrer en contact avec les surfaces chaudes.
- NE laissez JAMAIS la graisse du trou d'évacuation tomber sur le tuyau.
- Éloignez les cordons d'alimentation électrique de l'eau et des surfaces chauffées.
- Ayez toujours à portée de main un extincteur d'incendie compatible avec le gaz. Consultez les autorités locales pour connaître la taille et le type d'extincteur adéquats.
- Utilisation exclusivement domestique. N'utilisez JAMAIS le gril à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu.
- NE l'utilisez JAMAIS si vous avez pris des drogues ou bu de l'alcool.
- Le grill est chaud lorsqu'il fonctionne. Pour éviter de vous brûler:
  - N'essayez JAMAIS de le déplacer.
  - Portez des gants protecteurs ou des gants spéciaux pour le four.
  - NE touchez JAMAIS les surfaces chaudes du gril.
  - NE portez JAMAIS de vêtements lâches lorsque vous utilisez le gril et faites en sorte que vos cheveux n'entrent jamais en contact avec ce dernier.

⚠ FAITES PREUVE DE PRUDENCE ET DE BON SENS LORSQUE VOUS UTILISEZ VOTRE GRIL À GAZ.

LE NON-RESPECT DES CONSIGNES ET DES AVERTISSEMENTS DE CE MANUEL PEUT ENTRAÎNER DES BLESSURES GRAVES OU DES DOMMAGES IMPORTANTS.

CONSERVEZ CE MANUEL POUR POUVOIR LE CONSULTER ULTÉRIEUREMENT.

AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

⚠ ATTENTION

- **ATTENTIONÀ N'UTILISER QU'À L'EXTÉRIEUR. NE faites JAMAIS fonctionner cet appareil à l'intérieur ou dans un endroit fermé, tel un garage, une remise ou un passage couvert.**
- **Utilisez votre gril À L'EXTÉRIEUR, dans un endroit convenablement ventilé et loin de toute habitation ou bâtiment, afin de ne pas courir les risques associés à une accumulation de gaz et de vapeurs toxiques. Nous vous conseillons d'installer votre gril à au moins 3,1 mètres (10 pieds) de tout bâtiment.**
- **Conservez un dégagement minimum de 91 cm (36 pouces) entre les côtés du gril et les murs ou tout autre matériau combustible. N'utilisez JAMAIS le gril sous une structure combustible non protégée.**
- **N'installez JAMAIS ou N'utilisez JAMAIS ce grill sur un véhicule de loisirs et/ou un bateau.**

⚠ ATTENTION

- **N'utilisez JAMAIS de tuyau en métal dur pour brancher ce type de grill sur une source d'alimentation en gaz naturel. Utilisez uniquement les tuyaux spécifiés par le fabricant. L'utilisation de tuyaux en métal dur ou vrillé est dangereuse. Le mouvement du grill peut casser le tuyau en métal.**
- **L'appareil et son robinet d'arrêt individuel doivent être débranchés de la tuyauterie d'alimentation en gaz durant tout test de pression du système, si les pressions d'essai dépassent 1/2 psi (3,5 kPa).**
- **Durant tout test de pression de la tuyauterie d'alimentation en gaz à des pressions d'essai inférieures ou égales à 1/2 psi (3,5 kPa), isolez l'appareil de la tuyauterie d'alimentation en gaz en fermant son robinet d'alimentation manuel individuel.**
- **Ce grill doit être alimenté en gaz naturel à une pression d'alimentation de la colonne d'eau de 7 pouce. Vérifiez la pression alimentation auprès de votre compagnie de gaz locale. Ne l'utilisez jamais avec du GPL.**
- **Le branchement sur une alimentation en gaz doit être effectué par un plombier certifié.**

INFORMATIONS CONCERNANT L'INSTALLATION:

Cet appareil doit être installé conformément:

à toutes les normes locales applicables ou, s'il n'en existe pas:

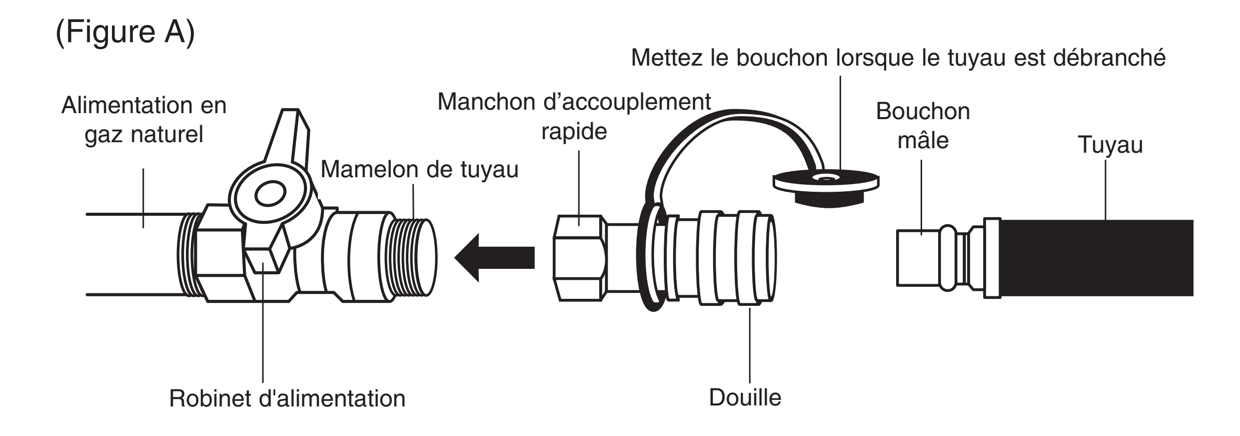
- Conformément à la norme 'National Fuel Gas Code' ANSI Z223.1 NFPA 54
- Conformément aux normes d'installation du propane et du gaz naturel:CAN/CGA B149.1
- Conformément aux normes d'installation du gaz naturel:CAN/CGA B149.1 (Canada)
- Conformément aux normes d'installation du propane:CAN/CGA B149.2 (Canada)

Si vous décidez de vérifier les normes locales, contactez votre compagnie de gaz locale. Ce gril ne peut pas être branché sur une bouteille de GPL.

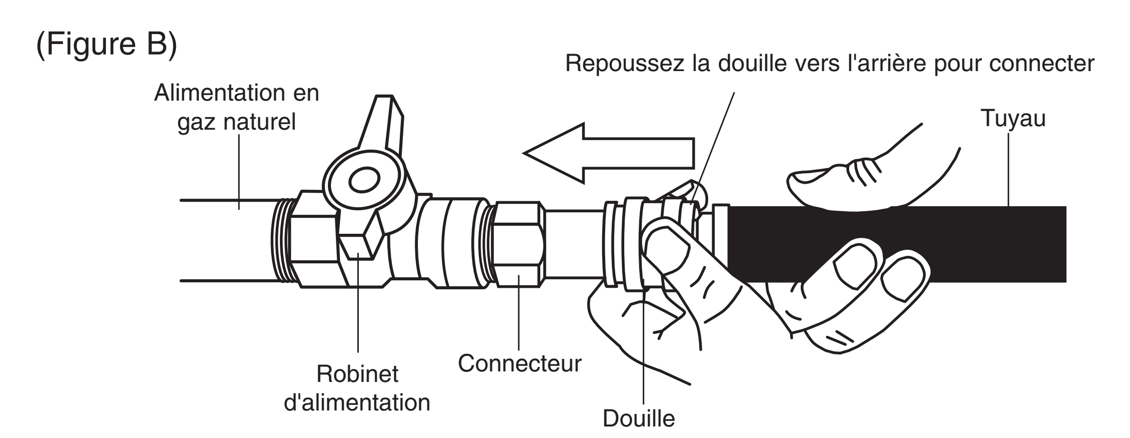
BRANCHEMENT DE VOTRE GRIL SUR UNE SOURCE D'ALIMENTATION EN GAZ NATUREL

1. Entourez le mamelon du tuyau de ruban au Téflon ou de pâte lubrifiante résistante au gaz. Fixez le manchon d'accouplement rapide sur le mamelon de tuyau allant vers l'alimentation en gaz naturel (Figure A).
2. Une fois que le gril a été totalement assemblé, vérifiez que le robinet d'alimentation en gaz naturel est sur « OFF » puis branchez le tuyau de gaz naturel sur l'embout femelle. Repoussez la douille sur l'embout femelle (Figure B), puis insérez le bouchon mâle jusqu'à ce que la douille s'enclenche vers l'avant, verrouillant ainsi le bouchon mâle dans l'embout femelle. Assurez-vous d'avoir testé l'étanchéité de ces connexions avant d'utiliser le gril.

(Figure A)



(Figure B)



DÉBRANCHEMENT DE VOTRE GRIL DE SA SOURCE D'ALIMENTATION EN GAZ NATUREL

1. Réglez le robinet d'alimentation en gaz naturel sur « OFF ».
2. Pour débrancher le gril, repoussez la douille et dégagez le bouchon mâle.

⚠ATTENTION

- **N'utilisez jamais votre gril sans avoir testé l'étanchéité de tous les raccords et tuyaux de gaz. Consultez la section « Test d'étanchéité » de ce manuel pour connaître les procédures adéquates.**

- **Inspectez l'assemblage de tuyau avant chaque utilisation, pour vérifier qu'il n'est pas endommagé, trop usé ou détérioré. Si vous découvrez un problème, remplacez l'assemblage avant d'utiliser le gril. Nous vous conseillons de n'utiliser que des pièces de rechange fournies par Brinkmann.**

⚠ DANGER

DÉTECTION DE FUITES:

Pour minimiser les risques d'incendie ou d'explosion:
- **NE fumez PAS et n'autorisez aucune source d'allumage dans la zone du test d'étanchéité.**
- **Effectuez votre test d'étanchéité À L'EXTÉRIEUR, dans un endroit très bien ventilé.**
- **N'essayez jamais de détecter une fuite à l'aide d'une allumette ou d'une flamme ouverte.**
- **N'effectuez jamais un test d'étanchéité lorsque le gril est en cours d'utilisation ou qu'il est encore chaud.**

⚠ ATTENTION

QUAND EFFECTUER UN TEST D'ÉTANCHÉITÉ:

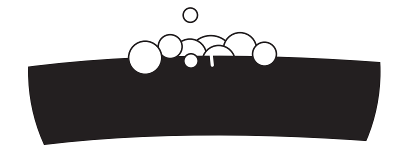
- **Après avoir assemblé votre gril et avant de l'allumer pour la première fois, même si vous l'avez acheté déjà monté.**
- **À chaque fois qu'un tuyau d'alimentation est branché sur une source d'alimentation en gaz naturel ou après le remplacement d'un élément du système de gaz.**
- **À chaque fois que vous déplacez le gril.**
- **Au moins une fois par an ou si votre gril n'a pas été utilisé depuis plus de 60 jours.**

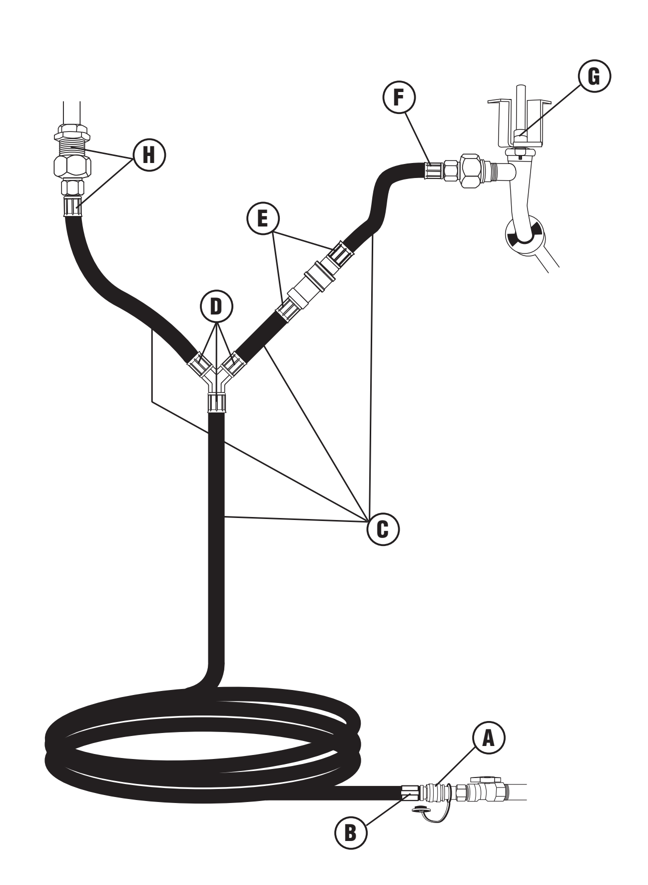
VÉRIFICATION LES FUITES:

1. Faites un mélange de 50 % d'eau et de 50 % de détergent à vaisselle.
2. Ouvrez le couvercle du gril.
3. Vérifiez que tous les boutons de commande sont sur « OFF ».
4. Ouvrez l'alimentation en gaz naturel.
5. Appliquez le mélange d'eau savonneuse sur les éléments suivants:

Ⓐ Manchon d'accouplement rapide.
Ⓑ Bouchon mâle et raccord de tuyau.
Ⓒ Toute la longueur du raccord.
Ⓓ « Y » du tuyau d'alimentation en gaz aux trois tuyaux d'alimentation en gaz.
Ⓔ Les raccords en laiton et le manchon d'accouplement rapide.
Ⓕ Le raccord entre le brûleur latéral et le tuyau.
Ⓖ Le capuchon de la tige du robinet du brûleur latéral.
Ⓗ Le raccord d'alimentation du gaz au robinet de gaz.







6. Vérifiez s’il y a des bulles à un des endroits cités (A – H). Si c'est le cas, il y a une fuite.
7. Coupez l'alimentation en gaz naturel.
8. Relâchez la pression du gaz dans le tuyau en tournant les boutons de commande.
9. Réglez les boutons de commande sur « OFF ».
10. Resserrez tout raccord qui fuit.
11. Recommencez le test d'eau savonneuse jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de fuite.
12. Coupez l'alimentation en gaz à sa source jusqu'à ce que vous soyez prêt à utiliser votre gril.
13. Nettoyez les résidus savonneux à l'eau froide et séchez le tout à l'aide d'une serviette
14. Attendez que le gaz disparaisse (5 minutes) avant d'allumer le gril.

ATTENTION ! **N’**utilisez **PAS** le gril avant d'avoir réparé les fuites.Contactez un réparateur d’appareils à gaz qualifié.

Remarque: Le test d'étanchéité doit être effectué dans une zone assez éclairée pour que vous puissiez voir les bulles. **N’**utilisez **JAMAIS** une lampe torche pour repérer les bulles.

AVERTISSEMENT

LISTE DES VÉRIFICATIONS ANTÈRIEURES À L'UTILISATION:

Le non-respect des consignes de sécurité suivantes peut entraîner des dommages matériels, des blessures corporelles et des brûlures graves voire mortelles. Ces consignes doivent être suivies à la lettre une fois que le gril a été assemblé et lorsqu'il est entreposé, déplacé, nettoyé ou réparé. NE faites JAMAIS fonctionner ce gril avant d'avoir lu et compris tous les avertissements et les instructions de ce manuel.

LISTE DES VÉRIFICATIONS ANTÈRIEURES À L'UTILISATION:

- Vérifiez que le gril est correctement assemblé.
- Avant chaque utilisation, vérifiez que le tuyau d'alimentation en gaz ne présente aucune brûlure, qu'il n'est pas entortillé ou endommagé et qu'il est correctement acheminé. S'il est trop râpé, usé ou troué, remplacez le tuyau avant d'utiliser le gril. Vous pouvez obtenir un tuyau de rechange en contactant notre service à la clientèle au 800-527-0717.
- Testez l'étanchéité de tous les raccords et du tuyau à gaz. Consultez la section « Test d'étanchéité ».
- Vérifiez que tous les cordons d'alimentation électrique sont correctement mis à la terre. Éloignez tout cordon d'alimentation électrique ainsi que le tuyau d'alimentation en combustible des surfaces chauffées. Le tuyau doit se trouver à au moins 10 cm de toute surface chaude.
- Placez votre gril sur une surface de niveau, dans un endroit correctement ventilé, à une distance adéquate de tout matériau combustible, bâtiment et porte-à-faux.
- Placez le plateau à graisse vide sous le trou d'évacuation et de récolte de la graisse situé en bas de l'îlot.
- **NE** bouchez **JAMAIS** le débit de combustion et d'air de ventilation.

⚠ ATTENTION

Veuillez lire, comprendre et respecter tous les avertissements et instructions de ce manuel. N'ignorez AUCUN des avertissements et AUCUNE des instructions des sections précédentes de ce manuel.

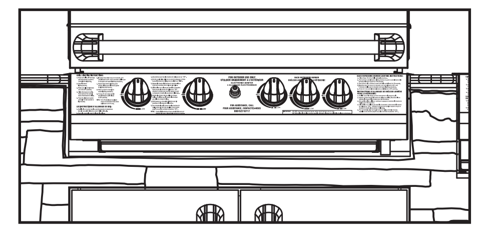
⚠ ATTENTION

CONSIGNES D'ALLUMAGE:

Suivez ces instructions à la lettre.

1. **OUVREZ LE COUVERCLE DU GRIL avant d'essayer d'allumer un brûleur, afin que la fumée ne s'accumule pas à l'intérieur du gril. Si le couvercle reste fermé, le gril peut exploser.**
2. **Vérifiez que tous les boutons de commande du brûleur et le robinet de la bouteille sont sur « OFF ».**
3. **Ouvrez l'alimentation en gaz naturel.**
4. **ÉLOIGNEZ votre tête, votre corps ou vos bras du gril lorsque vous l'allumez.**

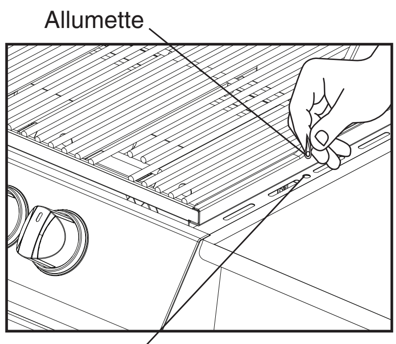
ALLUMAGE DES BRÛLEURS PRINCIPAUX:



1. Ouvrez le couvercle avant d'allumer le brûleur.
2. Vérifiez que tous les boutons sont sur « OFF ».
3. Choisissez quel brûleur allumer. Enfoncez le bouton de ce brûleur et faites-le tourner jusqu'à ce qu'il soit sur « HIGH ».
4. Appuyez sur l'allumeur électronique et maintenez-le enfoncé de 3 à 5 secondes pour allumer le brûleur.
5. Si le brûleur ne s'allume PAS dans les 5 secondes, remettez le bouton sur « OFF », attendez 5 minutes afin que le gaz se dissipe et répétez la procédure d'allumage.
6. Répétez les étapes de 3 à 5 pour allumer chaque brûleur. Allumez toujours les brûleurs à l'aide de l'allumeur électronique. Si le brûleur ne s'allume pas à l'aide de l'allumeur électronique, attendez 5 minutes et consultez la section « Allumage des brûleurs principaux avec une allumette ».
7. Pour éteindre un brûleur, faites tourner son bouton de commande dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit verrouillé sur « OFF ». Cela ne coupe pas l'alimentation en gaz naturel.

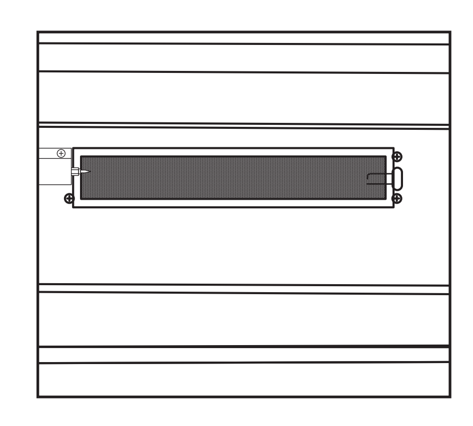
   Remarque: Si le brûleur ne s'allume pas ou que la flamme est trop basse, il se peut qu'une araignée et ou un autre insecte bloque le brûleur.
   Consultez alors le paragraphe « Assemblage/Entretien des brûleurs » de la section « Soins et entretien approprié »

ALLUMAGE DES BRÛLEURS PRINCIPAUX AVEC UNE ALLUMETTE:



1. Ouvrez le couvercle avant d'allumer le brûleur.
2. Placez le bouton de commande du brûleur sur « OFF ».
3. Allumez une allumette et placez-la de 1 à 2 cm au-dessus du trou d'allumage situé sur les côtés droit et gauche du gril.
4. Faites tourner le bouton du brûleur droit ou gauche jusqu'à ce qu'il soit sur HIGH. Le brûleur devrait s'allumer dans les 5 secondes qui suivent.
5. Si un brûleur ne s'allume pas, placez son bouton sur « OFF » et attendez 5 minutes pour que le gaz se dissipe. Recommencez les étapes de 1 à 5 jusqu'à ce que le brûleur s'allume.
6. Une fois que le brûleur est allumé, allumez les brûleurs adjacents les uns après les autres en appuyant sur leurs boutons de commande respectifs et en faisant tourner ces derniers jusqu'à ce qu'ils soient sur « HIGH ».
7. Si le brûleur ne s'allume pas après quelques tentatives d'allumage par allumette, il y a un problème d'alimentation en gaz. Coupez le gaz au niveau du brûleur et de la bouteille. **N**'essayez **PAS** de faire fonctionner le gril jusqu'à ce que le problème soit résolu. Consultez la section « Dépannage » de ce manuel.

ALLUMAGE DU BRÛLEUR DU TOURNEBROCHE:



1. Ouvrez le couvercle du gril avant d'allumer le brûleur du tournebroche.
2. Vérifiez que le bouton de commande est sur « OFF ».
3. Enfoncez le bouton du brûleur et faites-le tourner jusqu'à ce qu'il soit sur « HIGH ». Maintenez le bouton enfoncé tout en appuyant de 3 à 5 secondes sur l'allumeur électronique.
4. Une fois que le brûleur est allumé, maintenez le bouton enfoncé pendant 30 secondes
5. Si le brûleur ne s'allume PAS dans les 5 secondes, remettez le bouton sur « OFF », attendez 5 minutes afin que le gaz se dissipe et répétez la procédure d'allumage.
6. Pour éteindre le brûleur, faites tourner son bouton de commande dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit verrouillé sur « OFF ».

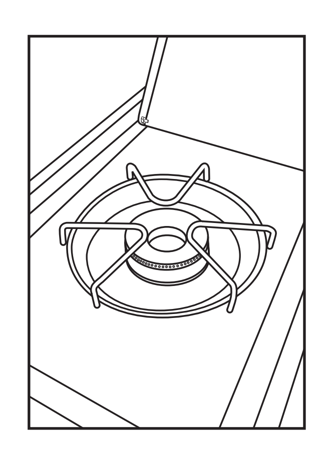
IMPORTANT: N'utilisez JAMAIS le brûleur arrière du tournebroche lorsque les brûleurs principaux fonctionnent.

Remarque: Si le brûleur ne s'allume pas ou que la flamme est trop basse, il se peut qu'une araignée et ou un autre insecte le bloque. Consultez alors le paragraphe « Assemblage/Entretien des brûleurs » de la section « Soins et entretien approprié ».

ALLUMAGE DU BRÛLEUR DU TOURNEBROCHE AVEC UNE ALLUMETTE:

1. Ouvrez le couvercle du gril avant d'allumer le brûleur du tournebroche.
2. Vérifiez que le bouton de commande est sur « OFF ».
3. Allumez une allumette et placez-la de 1 à 2 cm du bord inférieur du brûleur.
4. Enfoncez le bouton du brûleur et faites-le tourner jusqu'à ce qu'il soit sur « HIGH ». Maintenez le bouton enfoncé de 3 à 5 secondes tout en maintenant l'allumette sous le brûleur. Le brûleur devrait s'allumer dans les 5 secondes qui suivent.
5. Une fois que le brûleur est allumé, maintenez le bouton enfoncé pendant 30 secondes
6. Si le brûleur ne s'allume pas, placez son bouton de commande sur « OFF », attendez 5 minutes que le gaz se dissipe et répétez la procédure d'allumage.
7. Si le brûleur ne s'allume pas après quelques tentatives d'allumage par allumette, il y a un problème d'alimentation en gaz. Coupez le gaz au niveau du brûleur et de l'alimentation en gaz naturel. N'essayez PAS de faire fonctionner le gril jusqu'à ce que le problème soit résolu. Consultez la section « Dépannage » de ce manuel

ALLUMAGE DU BRÛLEUR LATÉRAL:



1. Ouvrez le couvercle avant d'allumer le brûleur latéral.
2. Vérifiez que le bouton de commande est sur « OFF ».
3. Enfoncez le bouton du brûleur en le faisant tourner jusqu'à ce qu'il soit sur « HIGH ».
4. Appuyez sur l'allumeur électronique et maintenez-le enfoncé de 3 à 5 secondes pour allumer le brûleur.
5. Si le brûleur ne s'allume PAS dans les 5 secondes, remettez le bouton sur « OFF », attendez 5 minutes afin que le gaz se dissipe et répétez la procédure d'allumage.
6. Pour éteindre un brûleur, faites tourner son bouton de commande dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit verrouillé sur « OFF ».

Remarque: Si le brûleur ne s'allume pas ou que la flamme est trop basse, il se peut qu'une araignée et ou un autre insecte le bloque. Consultez alors le paragraphe « Assemblage/Entretien des brûleurs » de la section « Soins et entretien approprié ».

ALLUMAGE DU BRÛLEUR LATÉRAL AVEC UNE ALLUMETTE:

1. Ouvrez le couvercle du brûleur latéral avant de l'allumer.
2. Vérifiez que le bouton de commande est sur « OFF ».
3. Allumez une allumette et placez-la, avec précaution, de 1 à 2 cm (1/2 po) du brûleur.
4. Faites tourner le bouton de commande du brûleur latéral jusqu'à ce qu'il soit sur « HIGH ». Le brûleur devrait s'allumer dans les 5 secondes qui suivent.
5. Si le brûleur ne s'allume pas, placez son bouton de commande sur « OFF », attendez 5 minutes que le gaz se dissipe et répétez la procédure d'allumage.
6. Si le brûleur ne s'allume pas après quelques tentatives d'allumage par allumette, il y a un problème d'alimentation en gaz. Coupez le gaz au niveau du brûleur et de l'alimentation en gaz naturel. **N'**essayez **PAS** de faire fonctionner le gril jusqu'à ce que le problème soit résolu. Consultez la section « Dépannage » de ce manuel.

Remarque: Une fois le brûleur allumé, observez la hauteur de la flamme: cette dernière doit être bleue/jaune et mesurer entre 2,5 et 5 cm (1"–2") lorsque le brûleur est sur « HIGH »



EXTINCTION DU GRIL:

1. Coupez l'alimentation en gaz naturel.

2. Placez tous les boutons de commande des brûleurs sur « OFF ».

Remarque: Commencez par fermer la bouteille de GPL afin que le gaz ne reste pas sous pression dans le système.

⚠ ATTENTION !

- L'alimentation en gaz naturel doit toujours être coupée ou sur « OFF » lorsque le gril ne fonctionne pas.

⚠ ATTENTION !

FONCTIONNEMENT DU GRIL:

N’utilisez jamais de charbon ou de liquide d'allumage à l'intérieur de votre gril à gaz. Veuillez lire tous les avertissements et suivre toutes les instructions des chapitres précédents de ce manuel.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION:

- Des résidus huileux peuvent se trouver sur les brûleurs et les surfaces de cuisson du gril. Ils font partie du processus de fabrication et de traitement des éléments du gril.
- Avant d'utiliser votre gril pour la première fois, préchauffez-le pendant 15 minutes sur « HIGH » afin de brûler ces résidus huileux.

PRÉCHAUFFAGE DU GRIL:

- Avant d'utiliser votre gril, nous vous conseillons de le préchauffer. Ainsi, les surfaces de cuisson se trouvent aux températures adéquates pour saisir les sucres alimentaires lorsque vous cuisinez. Après avoir allumé votre gril, réglez le brûleur principal sur « HIGH » pendant 10 à 15 minutes. Fermez le couvercle durant la période de préchauffage.

CONTRÔLE DES POUSSÉES DE FLAMMES:

- Il y a toujours des poussées de flammes lorsqu’on cuit de la viande sur un gril à gaz. Ce type de cuisson unique en son genre implique qu'il y ait des poussées de flammes. Des poussées trop fortes peuvent brûler votre nourriture et s’avérer dangereuses pour vous et votre gril. Elles proviennent d'une accumulation de graisse sur vos tentes thermiques. Si les flammes deviennent trop hautes, NE versez PAS d'eau pour les éteindre. Cela pourrait entraîner une projection de graisse qui pourrait gravement vous brûler. En cas d'incendie causé par de la graisse, fermez le couvercle et éteignez les brûleurs principaux jusqu'à ce que la graisse se soit consumée. Faites attention lorsque vous rouvrez le couvercle car de petites explosions peuvent se produire.

⚠ ATTENTION !

- **NE laissez JAMAIS le gril sans surveillance lorsqu'il fonctionne.**
- **NE déplacez JAMAIS votre gril lorsqu'il fonctionne.**
- **N’utilisez JAMAIS d’eau pour éteindre les poussées de flammes.**
- **Ayez toujours à proximité un extincteur d'incendie destiné aux appareils à gaz.**

POUR MINIMISER LES POUSSÉES DE FLAMMES:

- Éliminez toute graisse excessive de vos viandes avant de les faire cuire.
- Faites cuire les viandes riches en graisses (poulet ou porc) à feu doux ou indirectement.
- Vérifiez que votre gril est de niveau, que la graisse s’évacue par le trou situé en bas du gril vers le bac récepteur.

CUISSON INDIRECTE:

- La cuisson indirecte permet de cuire les aliments sans qu'une source de chaleur soit directement sous ces derniers. Vous pouvez saisir vos viandes sur une flamme haute d'un côté du gril tout en cuisant un rôti à feu doux sur l'autre côté (éteint).

CUISSON AU TOURNEBROCHE:

- Ce gril est équipé de trous de montage prépercés pour un tournebroche. N'utilisez jamais un tournebroche qui n'a pas été spécifiquement fabriqué pour ce gril.
- Veuillez lire et respecter tous les avertissements et toutes les instructions du manuel de l'utilisateur fourni avec le tournebroche. Conservez les instructions afin de pouvoir les consulter ultérieurement.
- N'utilisez jamais le brûleur latéral lorsque vous utilisez un tournebroche.
- N'utilisez JAMAIS le brûleur arrière du tournebroche lorsque les brûleurs principaux fonctionnent.

⚠ATTENTION !

- **Lorsque vous utilisez un tournebroche fonctionnant au courant alternatif, ce dernier doit être mis à la terre conformément aux normes locales, ou, si ces dernières n'existent pas:**
  - **Aux États-Unis: conformément à la norme « National Electrical Code » – ANSI-NFPA No. 70 – Dernière édition**
  - **Au Canada: conformément à la norme « Canadian Electrical Code » – CSA C22.1**
- **Le tournebroche est équipé d'une fiche à trois broches afin que vous ne puissiez pas vous électrocuter. Cette fiche doit être directement branchée sur une prise triphasée correctement mise à la terre. Ne coupez et ne retirez jamais la prise de terre. Toute rallonge doit elle aussi être équipée d'une prise triphasée.**
- **Les cordons d'alimentation électrique ne doivent jamais entrer en contact avec l'eau ou avec toute surface chaude du gril.**

UTILISATION DES AUTRES FONCTIONS DU GRIL:

LE BRÛLEUR LATÉRAL:

- Le brûleur latéral peut servir à préparer des plats d'accompagnement tel que des haricots, des pommes de terre, du maïs ou des sauces chaudes.
- Le robinet du brûleur peut être réglé plus ou moins fort en fonction des impératifs de cuisson.

⚠ATTENTION !

- **Lisez les instructions concernant l'allumage de votre gril pour allumer le brûleur latéral.**
- **Ne fermez jamais le couvercle du brûleur latéral lorsque ce dernier est allumé.**
- **Utilisez une casserole de 25 cm (10 po) de diamètre maximum, SANS poignée longue, lorsque vous cuisinez sur le brûleur latéral. Placez la casserole au centre du brûleur.**
- **Veillez à ne pas heurter le gril, le brûleur latéral ou la casserole afin de ne pas renverser son contenu et gravement vous brûler.**
- **N'utilisez JAMAIS le brûleur latéral pour faire frire des aliments car la cuisson à l'huile peut s'avérer très dangereuse.**

CONSEILS DE CUISSON SUR GRIL

PROPRETÉ

- Lavez-vous toujours soigneusement les mains à l'eau chaude et au savon avant de manipuler des aliments ou après avoir touché de la viande, de la volaille, du poisson ou des fruits de mer crus.
- Si vous transportez, dans un plat, de la viande, de la volaille, du poisson ou des fruits de mer crus vers le gril, nettoyez soigneusement ce dernier à l'eau chaude et au savon avant d'y remettre les aliments cuits. Utilisez différents plats pour les aliments crus et cuits.
- N'utilisez jamais les mêmes ustensiles pour manipuler de la viande, de la volaille, du poisson ou des fruits de mer crus, à moins de les avoir nettoyés soigneusement à l'eau chaude et au savon.
- Ne réutilisez jamais la marinade dont vous vous êtes servie sur de la viande ou de la volaille crue, sur des aliments cuits et prêts à être servis.

CUIRE À LA BONNE TEMPÉRATURE

- Utilisez un thermomètre pour viande, afin de vérifier que vos aliments ont atteint une température interne vous permettant de les manger en toute sécurité. Vous pouvez commander un thermomètre commercial auprès de Brinkmann. Pour de plus amples informations concernant ce produit et d'autres accessoires de Brinkmann, consultez les pages accessoires à la fin de ce manuel.
- Le Ministère Américain de l'agriculture recommande que les aliments suivants soient cuits aux températures minimales suivantes:

Côtelettes	**145° F (62.8° C)**	**Volaille**	**180° F (82° C)**
Viande hachée	**160° F (71° C)**	**Rôtis**	**145° F (62.8° C)**
Porc	**160° F (71° C)**	**Poissons et fruits de mer**	**140° F (60° C)**
		Légumes	**140° F (60° C)**

CONSEILS PRÉCIEUX:

- Précuisez votre viande ou votre volaille juste avant de la faire griller.
- Ne décongelez jamais de la viande à la température ambiante ou sur un plan de travail.
- Placez les restes au réfrigérateur dans les 2 heures suivant leur retrait du gril.
- Si vous désirez des informations supplémentaires, appelez le numéro gratuit de l'USDA concernant les viandes et les volailles au 800- 535-4555.

ENTRETIEN ET MAINTENANCE

- Afin que votre gril ne rouille pas trop, vous devez le nettoyer et le couvrir tout le temps lorsque n'est pas utilisé. Pour commander un couvercle auprès de Brinkmann, composez le 800- 468- 5252 ou 800- 527-0717.
- Nettoyez les grilles de cuisson à l'eau chaude savonneuse, rincez-les soigneusement et faites les sécher. Recouvrez le gril de cuisson d'une légère couche d'huile végétale.
- Essuyez l'intérieur et l'extérieur du gril avec un chiffon humide. Recouvrez la surface interne du gril d'une fine couche d'huile végétale afin qu'il ne rouille pas.
- Nettoyez la surface externe de votre gril avec un nettoyant pour acier inoxydable.
- Ne peignez jamais la surface interne du gril. Les taches de rouille sur la surface interne peuvent être bufflées, nettoyées et recouvertes d'une légère couche d'huile végétale afin de minimiser la rouille.
- Afin que les plans de travail en granit ne soient pas tachés ou ne se décolorent pas, appliquez un agent d'étanchéité pénétrant de qualité supérieure, formulé spécifiquement pour le granit. Cet agent d'étanchéité doit être appliqué régulièrement au cours de l'année.
- Essuyez régulièrement votre plan de travail en granit avec de l'eau chaude ou une eau peu savonneuse. Le cas échéant, utilisez un nettoyant formulé spécifiquement pour le granit. N'utilisez jamais de vinaigre, de produit nettoyant abrasif ou contenant de l'acide ou un encaustique pour meubles. Nous vous suggérons l'entretien de routine suivant:
  - Nettoyez immédiatement tout déversement;
  - Époussetez à l'aide d'un chiffon non traité;
  - Utilisez des dessous de verre;
  - Ne posez pas de jardinière sur la plaque;
  - Couvrez toujours le plan de travail s'il est à l'extérieur ou s'il n'est pas utilisé.
- Nettoyez régulièrement les parois en fibre de verre avec de l'eau chaude ou une eau peu savonneuse. N'utilisez jamais de vinaigre, de produit nettoyant abrasif ou contenant de l'acide ou un encaustique pour meubles. Couvrez toujours la plaque lorsque vous ne l'utilisez pas.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN:

- Vérifiez que l’appareil est exempt de tout combustible, essence ou autres vapeurs et liquides inflammables.
- Faites en sorte que les orifices de ventilation soient dégagés de tout débris.
- Vérifiez les flammes du brûleur pour voir s'il fonctionne correctement (consultez l’illustration du paragraphe " de la section) Il se peut que des araignées ou d'autres insectes aient fait leur nid dans le brûleur, empêchant ainsi le gaz sortir.
- Pour que votre grill fonctionne au maximum de ses capacités, effectuez ces vérifications au moins deux fois par an ou à la suite de longues périodes d'entreposage.
- N’oubliez pas de resserrer tous les écrous, boulons, vis, etc. au moins deux fois par an.

⚠ **ATTENTION !** Les bords de certaines pièces peuvent être coupants. Portez des gants protecteurs le cas échéant.

- Enlevez les grilles de cuisson, les plaques de diffusion de chaleur et les brûleurs de l'intérieur du gril. Nettoyez les résidus excédentaires avec une brosse, de l'eau chaude et du détergent. N’utilisez JAMAIS de nettoyant pour four commercial. Rincez complètement à l’eau. Séchez tous les composants à l'aide d'une serviette et replacez-les en suivant les instructions de montage.

ASSEMBLAGE ET ENTRETIEN DES BRÛLEURS

- Bien que les brûleurs soient en laiton, ils peuvent rouiller s'ils sont exposés à une chaleur intense ou aux acides des aliments cuits. Vérifiez régulièrement que brûleurs ne présentent pas de fissure, de trou bizarre ou d'autres signes de corrosion. Si c'est le cas, remplacez le brûleur.
- **NE bouchez JAMAIS le débit de combustion et d'air de ventilation.** Les tuyaux des brûleurs peuvent être obstrués par des araignées ou d'autres insectes faisant leur nid. Si c’est le cas, le gaz ne peut pas être acheminé vers les brûleurs et un incendie peut se déclarer au niveau du tuyau du brûleur ou sous le gril. Pour nettoyer l'assemblage de brûleur ou si vous avez des problèmes à allumer le gril, suivez les instructions suivantes de nettoyage et/ou de remplacement des pièces.

1. Coupez l'alimentation en gaz à sa source et au niveau des boutons de commande.
2. Retirez les grilles de cuisson et les plaques de diffusion thermique.
3. À l'aide d'un tournevis ou d'une pince à bec pointu, retirez les goupilles fendues situées sous chaque « pied » de brûleur.
4. Soulevez chaque brûleur avec soin et éloignez-les des orifices.
5. Insérez à plusieurs reprises, dans chaque tuyau de brûleur ou orifice de flamme, un goupillon étroit ou un fil de fer dont l’embout forme un crochet.

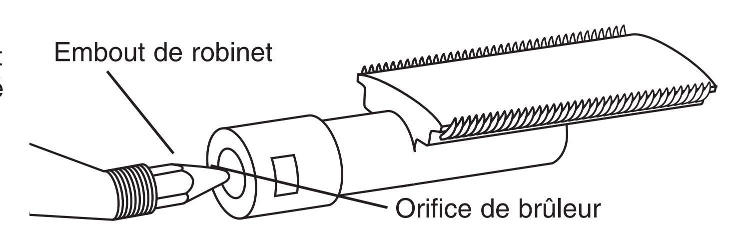


Remarque: portez toujours une protection oculaire lorsque vous effectuez l'étape 6 de cette procédure.

6. Insufflez de l'air comprimé dans le tuyau du brûleur et faites-le sortir par les orifices de flammes. Vérifiez que l’air sort de chaque orifice.
7. À l'aide d'une brosse en fer, récurez l’extérieur du brûleur afin d’éliminer la poussière et les résidus alimentaires.
8. Vérifiez que le brûleur n'est ni fissuré, ni troué. Si c’est le cas, remplacez-le.

IMPORTANT: L’orifice du brûleur doit glisser sur l'embout du robinet.

9. Remplacez les brûleurs avec soin.
10. Replacez les goupilles fendues sous chaque brûleur et suivez les instructions de la section « Test d’étanchéité » de ce manuel. Rallumez les brûleurs pour vérifier qu'ils fonctionnent correctement.
11. Replacez les grilles de cuisson et les plaques de diffusion thermique.



FONCTIONNEMENT CORRECT DU BRÛLEUR



GRILLES DE CUISSON

- Nettoyez les grilles de cuisson avec de l'eau et un détergent savonneux doux. Vous pouvez nettoyer les surfaces en acier inoxydable à l'aide d'une brosse à fils en soie ou d'un chiffon de nettoyage en nylon. N'utilisez jamais une brosse en acier pour nettoyer les grilles de cuisson recouvertes de porcelaine. L'acier peut écailler ou fissurer le fini. N'utilisez JAMAIS de nettoyant pour four commercial.

PLAQUES DE DIFFUSION THERMIQUE

- De temps à autre, vous devrez éventuellement inspecter et nettoyer la plaque de diffusion thermique afin d'éviter toute accumulation de graisse. Lorsque le gril est froid, retirez la grille de cuisson. Inspectez les plaques de diffusion thermique et remplacez-les si elles sont cassées ou endommagées. Ne laissez jamais les plaques de diffusion thermique s'endommager assez pour tomber sur les brûleurs. Replacez les plaques de diffusion thermique et les grilles de cuisson et allumez les brûleurs. Faites fonctionner le gril sur « HIGH » pendant 10 minutes afin d'éliminer la graisse accumulée.

⚠ ATTENTION

TRANSPORT ET ENTREPOSAGE:

- **Ne déplacez jamais le gril lorsqu'il est chaud ou lorsqu'il y a des objets sur ses surfaces de cuisson.**
- **Assurez-vous que l'alimentation en gaz naturel est coupée. Après avoir déplacé le gril, vérifiez qu'aucun des raccords ne fuit. Consultez les instructions de la section « Tests d'étanchéité ».**
- **N'entreposez JAMAIS une bouteille de GPL (vide ou remplie) sous ou à proximité du gril.**
- **N'entreposez jamais de liquides inflammables ou de bombe aérosol sous ou à proximité du gril.**
- **N'essayez PAS d'éteindre les incendies causés par de la graisse avec de l'eau.**
- **Si votre appareil de cuisson à gaz ne fonctionne pas, le robinet d'alimentation en gaz doit être fermé.**
- **N'entreposez à l'intérieur un appareil de cuisson au gaz destiné à être utilisé à l'extérieur que si son alimentation en gaz est déconnectée et déposée.**
- **Il se peut que des toiles d'araignée ou d'autres débris bloquent le brûleur lorsque vous retirez l'appareil de l'endroit où il était entreposé. Consultez alors le paragraphe « Assemblage/Entretien des brûleurs » de la section « Soins et entretien approprié ».**

AVANT D'ENTREPOSER VOTRE GRIL:

- Vérifiez que l'alimentation en gaz a été coupée.
- Nettoyez toutes les surfaces.
- Appliquez une légère couche d'huile de cuisson sur les brûleurs pour qu'ils ne rouillent pas.
- Si vous entreposez le gril à l'intérieur, débranchez le tuyau d'alimentation en gaz naturel.
- Après que le gril a été entreposé, au début de la belle saison ou après un mois de non utilisation, nettoyez le brûleur avant de l'utiliser. Les araignées et les insectes aiment à construire des nids dans le tuyau du brûleur (particulièrement durant les mois d'hiver). Ces nids peuvent provoquer des incendies dans les tuyaux de brûleur ou sous le gril.
- Si vous entreposez le gril à l'extérieur, couvrez-le afin de le protéger les intempéries. Pour commander un couvercle auprès de Brinkmann, composez le 800-468-5252 ou 800-527-0717.

DÉPANNAGE

Problème:	Causes possibles:
• **Le brûleur ne s'allume pas**	1. Vérifiez l'alimentation en gaz naturel. 2. Mauvaise étincelle d'électrode. Vérifiez si le gril s'allume avec une allumette L'électrode ou le collecteur doit éventuellement être réglé. 3. Il se peut que le brûleur ne soit pas correctement installé. 4. Il se peut que le brûleur soit bouché.
• **Un incendie se déclare au niveau du bouton de commande**	1. Il se peut que les trous du brûleur soient bouchés. Consultez alors le paragraphe « Assemblage/Entretien des brûleurs » de la section « Soins et entretien approprié » 2. Le brûleur n'est pas bien installé sur la valve de contrôle. 3. Il se peut que les raccords de gaz soient desserrés. Effectuez un test d'étanchéité et resserrez toutes les connexions.
• **Le brûleur dégage des flammes jaunes**	1. Le brûleur est bouché. Consultez alors le paragraphe « Assemblage/Entretien des brûleurs » de la section « Soins et entretien approprié ».
• **La flamme s'éteint lorsque le bouton de réglage est sur « LOW »**	1. Il se peut que les trous du brûleur soient bouchés. Consultez alors le paragraphe « Assemblage/Entretien des brûleurs » de la section « Soins et entretien approprié » 2. Le gril n'est pas assez préchauffé 3. Le brûleur n'est pas bien installé sur la valve de contrôle.
• **Le gril est trop chaud**	1. Une accumulation excessive de graisse cause des incendies dus à la graisse. 2. Cuisez à une température inférieure.

FOIRE AUX QUESTIONS

Le numéro de série et de modèle de votre gril, ainsi que les informations de contact du service à la clientèle de Brinkmann, sont cités sur une étiquette argentée située à l'arrière ou sous l'étagère latérale du gril.

Les questions et réponses suivantes sont fournies à titre d'information générale et ne s'appliquent peut-être pas au modèle de votre gril.

Question: Pourquoi mon gril ne s'allume-t-il pas correctement ?

Réponse: Suivez toujours les consignes d'allumage énumérées sur le panneau de contrôle ou dans ce manuel. Vérifiez toujours ces causes:

- Vérifiez l'alimentation en gaz naturel.
- Vérifiez toujours que les connexions de gaz sont bien serrées.
- Vous devez éventuellement remplacer la pile AA de l'allumeur.
- Los cables de encendido pueden estar sueltos. Quite la pila, inspeccione la caja de conexiones del encendedor situada detrás el panel de control y conecte los cables sueltos.
- Il se peut que les fils d'allumage soient desserrés. Retirez la pile, vérifiez la boîte de connexion de l'allumeur se trouvant derrière le panneau de contrôle et branchez tous les fils.Les fils de l'électrode fournissant l'étincelle doivent éventuellement être repositionnés. Alors que l'alimentation en gaz est fermée et que le bouton de commande est sur « OFF », appuyez sur le bouton d'allumage et demandez à quelqu'un si une étincelle se produit au bout de l'électrode. La distance entre le bout de l'électrode d'étincelle et le récepteur de l'étincelle doit être d'environ ,47cm (3/16 po). Si le bout de l'électrode doit être réglé, pliez-le jusqu'à ce qu'il soit à la distance adéquate.

FOIRE AUX QUESTIONS

- Vérifiez que l'extrémité de chaque venturi de brûleur est située sur le raccord d'orifice du robinet de gaz.
- Il se peut que le tuyau de gaz soit bouché. Pour modifier cela, retirez le tuyau d'alimentation en gaz du mamelon d'accouplement rapide. Ouvrez l'alimentation en gaz pendant une seconde pour vérifier qu'elle n'est pas bouchée. Si c'est le cas, rebranchez le tuyau à combustible. Si le tuyau à combustible est bloqué, contactez votre compagnie de gaz naturel locale.

Question: Comment et quand dois-je nettoyer les éléments de cuisson interne de mon gril ?

Réponse: Nettoyez l'intérieur du gril, les grilles de cuisson, les plaques de diffusion thermique et les plateaux à graisse à l'aide d'une brosse en laiton ou en fibres. N'utilisez jamais une brosse en acier ou un couteau en métal pour nettoyer les éléments finis en porcelaine car ils peuvent rayer ou écailler le fini en porcelaine et le faire rouiller.

Nettoyage des grilles de cuisson en acier inoxydable: Nettoyez les grilles à l'aide d'un détergent doux et rincez-les à l'eau chaude avant la première utilisation du gril ou lorsque vous en avez besoin. N'utilisez JAMAIS de nettoyant pour four commercial. Si les résidus alimentaires sont résistants, utilisez un dégraisseur ou une brosse de nettoyage en laiton ou en fibres.

Nettoyage des grilles de cuisson en fonte au fini en porcelaine: Nettoyez les grilles à l'aide d'un détergent doux et rincez-les à l'eau chaude avant la première utilisation du gril ou lorsque vous en avez besoin. Si les résidus alimentaires sont résistants, utilisez un dégraisseur ou une brosse de nettoyage en laiton ou en fibres. Séchez-les immédiatement à l'aide d'un chiffon doux ou de serviettes en papier ménager.

Nettoyage de la plaque de diffusion thermique: Pour éviter les poussées de flammes, les plaques de diffusion thermique doivent être nettoyées lorsque de la nourriture ou de la graisse s'y sont accumulées. Nettoyez les plaques de diffusion thermique à l'aide d'un détergent doux et rincez-les à l'eau chaude. Si les résidus alimentaires sont résistants, utilisez un dégraisseur ou une brosse de nettoyage en laiton ou en fibres. N'utilisez jamais une brosse en acier ou un couteau en métal pour nettoyer les éléments finis en porcelaine car ils peuvent rayer ou écailler le fini en porcelaine et le faire rouiller.

Nettoyage du plateau à graisse et/ou du godet à graisse: Le plateau à graisse et/ou le godet à graisse (certains modèles) doivent être inspectés avant chaque utilisation du gril afin de réduire les risques d'incendie. Nettoyez la graisse (avec une spatule en plastique) et nettoyez tous les éléments à l'aide d'un savon doux ou d'un dégraisseur et d'une solution d'eau chaude.

Question: Pourquoi les éléments du gril rouillent-ils et dans quelle mesure la rouille affecte-t-elle les matériaux du gril?

Réponse: La rouille est un processus d'oxydation naturelle qui peut apparaître sur les éléments en fonte et en acier. La rouille n'affecte pas les performances à court terme de votre gril. Les éléments en acier inoxydable de votre gril ne rouillent pas. Cependant, les intempéries et une forte chaleur peuvent faire prendre la couleur bronze au couvercle en acier inoxydable de votre gril. Il s'agit d'une décoloration et non pas de la rouille et cela ne peut pas être considéré comme un défaut de fabrication.

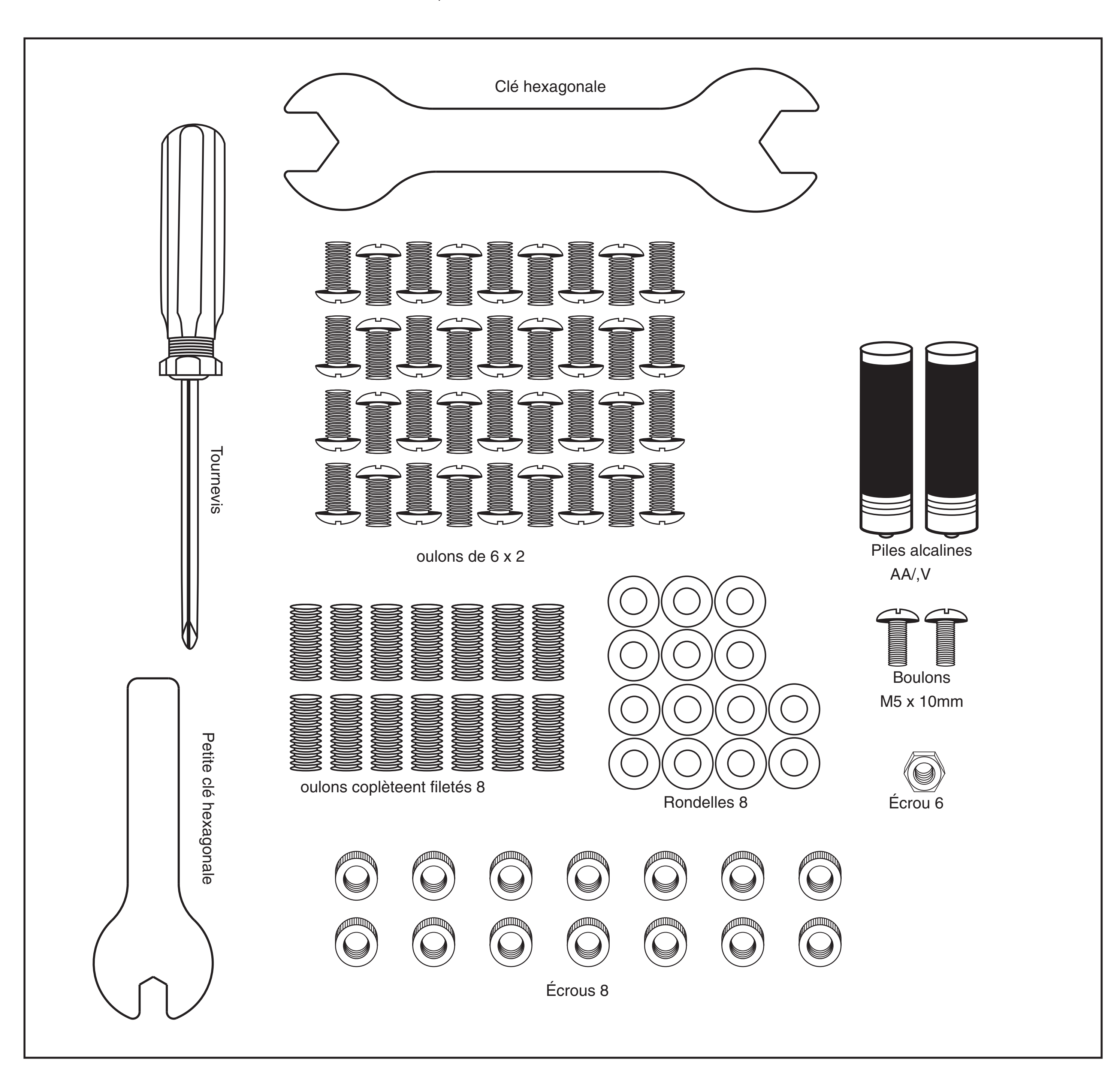
Question: Pourquoi le couvercle en acier inoxydable du gril se décolore-t-il et comment le nettoyer?

Réponse: La fumée, les intempéries et une forte chaleur peuvent faire prendre la couleur bronze au couvercle en acier inoxydable de votre gril. Ce processus est différent de la rouille et il ne s'agit pas d'un défaut du produit. Les huiles de machines utilisées dans le processus de fabrication de l'acier inoxydable ainsi que les huiles de cuisson et la saleté du couvercle entraînent aussi la décoloration si le couvercle n'est pas nettoyé avant l'utilisation du gril. Une fois que votre gril est assemblé, retirez le revêtement protecteur en PVC du couvercle du gril et, à l'aide d'un nettoyant pour acier inoxydable et d'un chiffon doux, retirez l'adhésif restant et les huiles des parties interne et externe de votre couvercle de gril. N'utilisez jamais de nettoyant ou de décapant abrasif. En plus du nettoyage initial, un nettoyage de routine destiné à retirer la poussière, la graisse et les huiles empêchent la décoloration du couvercle.

CONTENU DU SAC DE PIÈCES

Vérifiez que vous avez bien tous les éléments cités dans les rubriques **LISTE DES PIÈCES** et **CONTENU DE LA CARTE DES PIÈCES** avant de commencer l'installation. Votre carte de pièces inclus:

Qté.				
	1	Clé hexagonale	2	Boulons M5 x 10mm
	1	Tournevis	14	Boulons complètement filetés M8
	1	Petite clé hexagonale	14	Rondelles M8
	1	Écrou M6	14	Écrous M8
	2	Piles alkaline AA/1,5 V	36	Boulons M6 x 12mm



INSTRUCTIONS DE MONTAGE

⚠ VEUILLEZ LIRE TOUTES LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET LES INSTRUCTIONS DE MONTAGE AVANT D'ASSEMBLER OU DE FAIRE FONCTIONNER VOTRE GRIL.

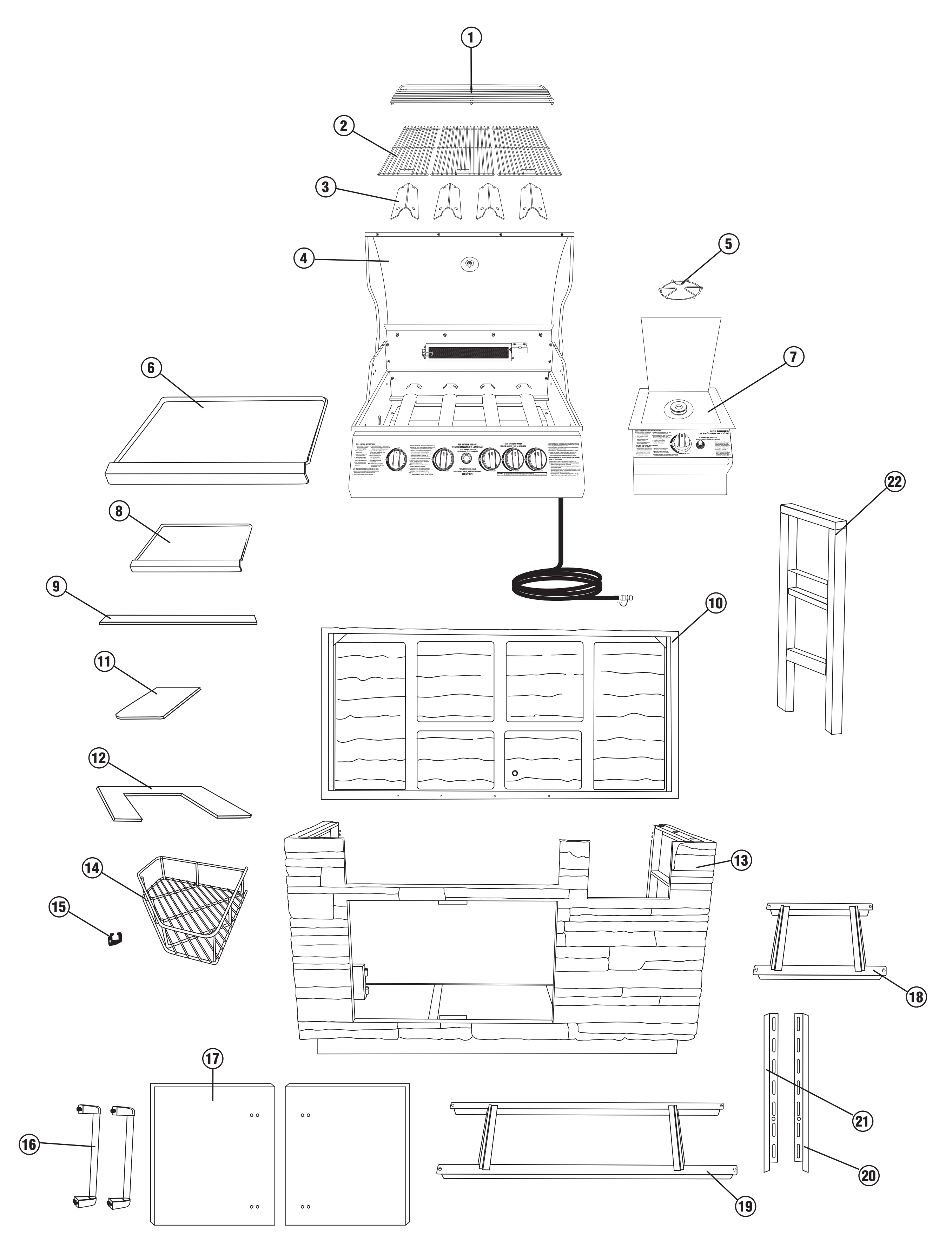
IL FAUT AU MOINS TROIS PERSONNES POUR ASSEMBLER L'APPAREIL.

Les outils suivants sont nécessaires à l'assemblage de ce gril à gaz naturel Grill Island 6830:

- **Tournevis (inclus)**
- **Clé hexagonale (incluse)**

LISTA DE PARTES:

①	1	Grille de réchauffement
②	3	Grilles de cuisson
③	4	Plaques de diffusion thermique
④	1	Assemblage de corps de gril
⑤	1	Grille de brûleur latéral
⑥	1	Plateau à graisse principal
⑦	1	Assemblage de brûleur latéral
⑧	1	Plateau à graisse de brûleur latéral
⑨	1	Plaque arrière en granit
⑩	1	Panneau arrière
⑪	1	Plaque latérale gauche en granit
⑫	1	Plaque latérale droite en granit
⑬	1	Socle de gril
⑭	1	Panier
⑮	1	Guide de panier
⑯	2	Poignées de porte
⑰	2	Portes
⑱	1	Support de brûleur latéral
⑲	1	Support de corps de gril
⑳	1	Baguette latérale gauche du gril
㉑	1	Baguette latérale droite du gril
㉒	1	Support de socle de grille du milieu

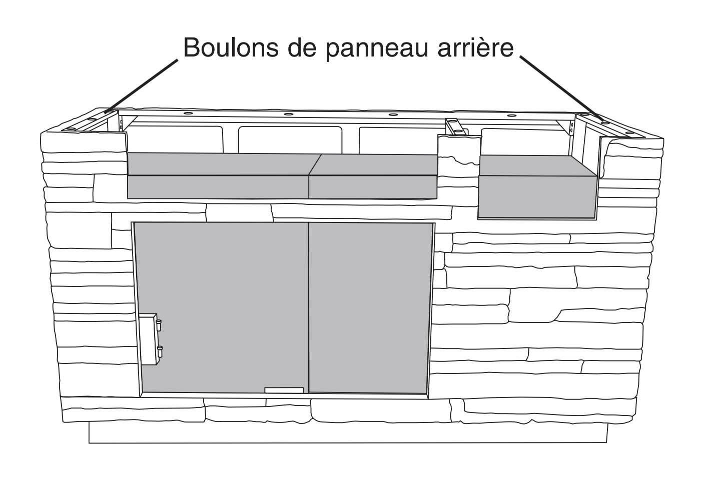


SI CERTAINES PIÈCES MANQUENT, APPELEZ NOTRE SERVICE À LA CLIENTÈLE AU 800-527-0717

(Preuve d'achat nécessaire).
Vérifiez que toutes les pièces sont incluses et en bon état.

Choisissez une aire de montage adéquate et dégagée et demandez à un ami de vous aider à assembler le gril. Installez un carton pour protéger le fini et la zone de montage du gril.

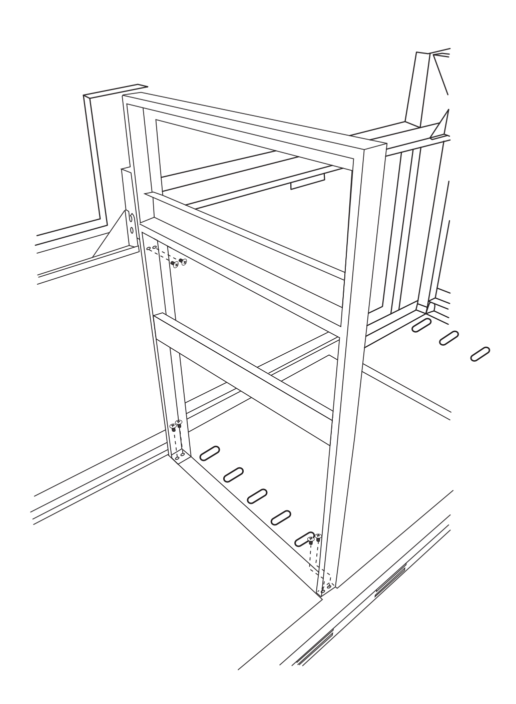
⚠ ATTENTION ! Les bords de certaines pièces peuvent être coupants. Portez des gants protecteurs le cas échéant.



Étape 1

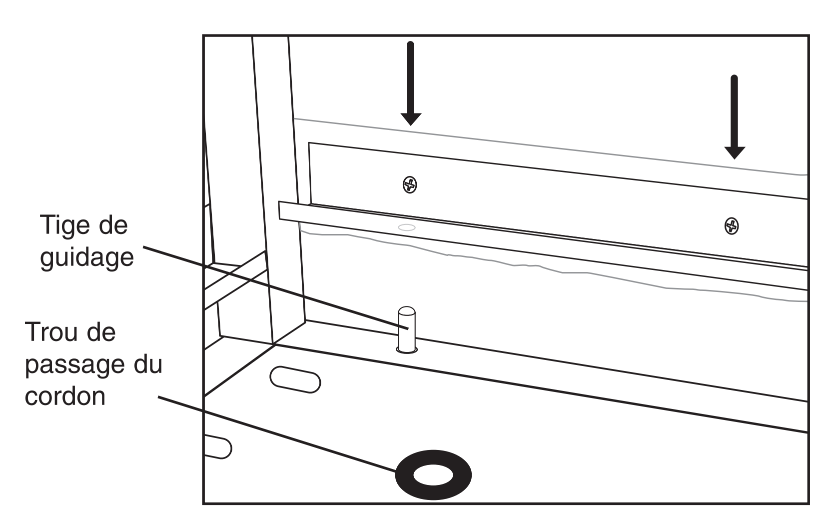
Enlevez les deux boulons du coin supérieur du panneau arrière. Avec l'aide de votre ami, dégagez le panneau arrière et placez-le dans un endroit dégagé. Retirez toutes les boîtes de pièces du socle.

Remarque: Conservez ces deux boulons, ne les jetez pas. Ils seront utilisés à l'étape 3.



Étape 2

Ajoutez deux boulons M6 x 12mm au support du milieu du socle du gril, comme le montre l'illustration, et serrez-les fermement.



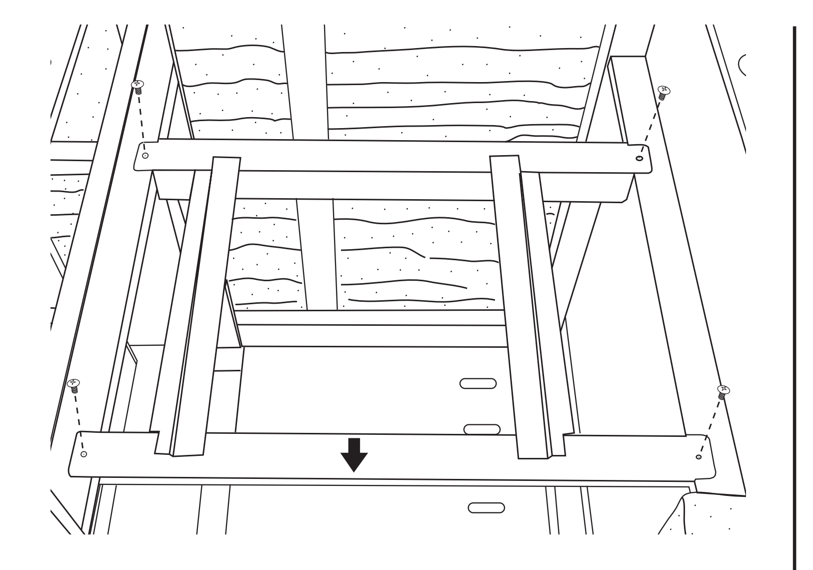
Étape 3

Avec l'aide de votre ami, attachez le panneau arrière au socle du Grill Island en utilisant dix boulons M6 x 12mm. Commencez par aligner les deux trous sur les tiges de guidage situées en bas du socle du gril.

Remarque: Cela inclut les deux boulons de l'étape 1.

Boulons de panneau arrière

Boulons de panneau arrière



Étape 4

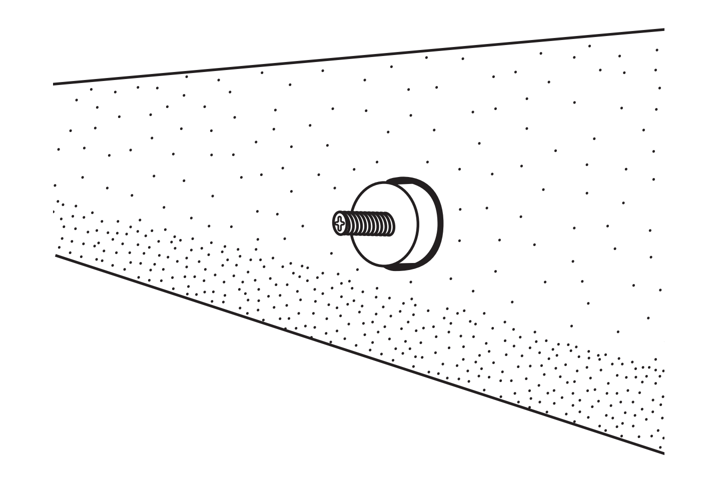
Fixez la tige de support du brûleur latéral au côté droit du gril, à l'aide de quatre boulons M6 x 12mm.

Remarque: Vérifiez que la flèche est pointée vers l'avant.

Étape 5

Fixez la tige de support du brûleur latéral au côté gauche de l'îlot gril, à l'aide de quatre boulons M6 x 12mm.

Remarque: Vérifiez que la flèche est pointée vers l'avant.



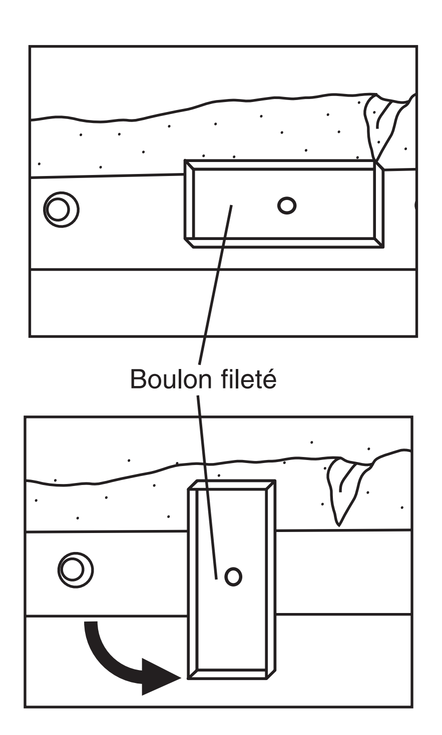
Étape 6

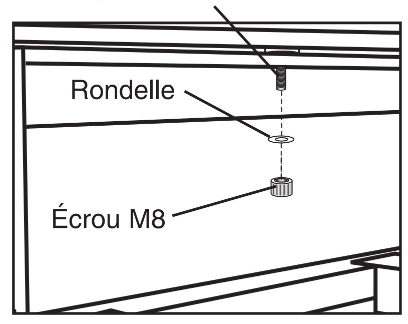
Insérez les boulons M8 complètement filetés dans la partie inférieure des plaques en granit. Il y a en tout quatorze boulons pour trois plaques en granit.

Étape 7

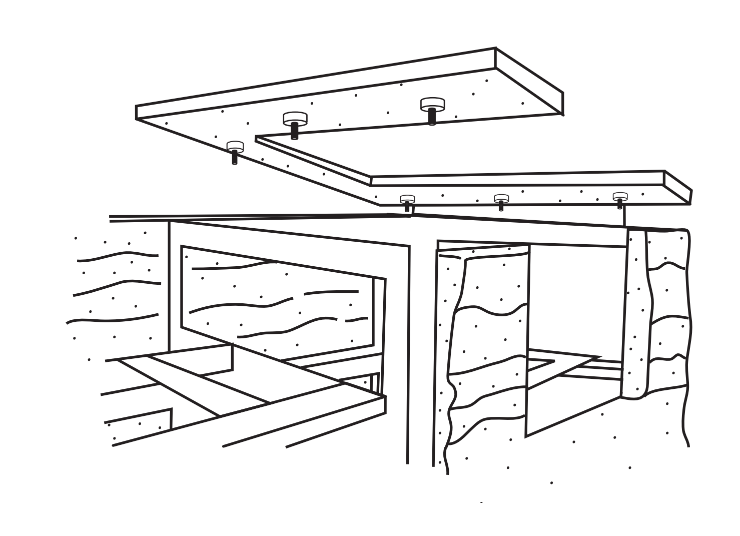
Installez les plaques en granit en alignant les boulons M8 filetés sur les trous à rondelle en caoutchouc situés sur la partie supérieure du socle de l'îlot gril. Fixez la plaque en granit au socle à l'aide des rondelles et des écrous M8 appliqués à chaque boulon fileté. (Serrez-les à la main uniquement)

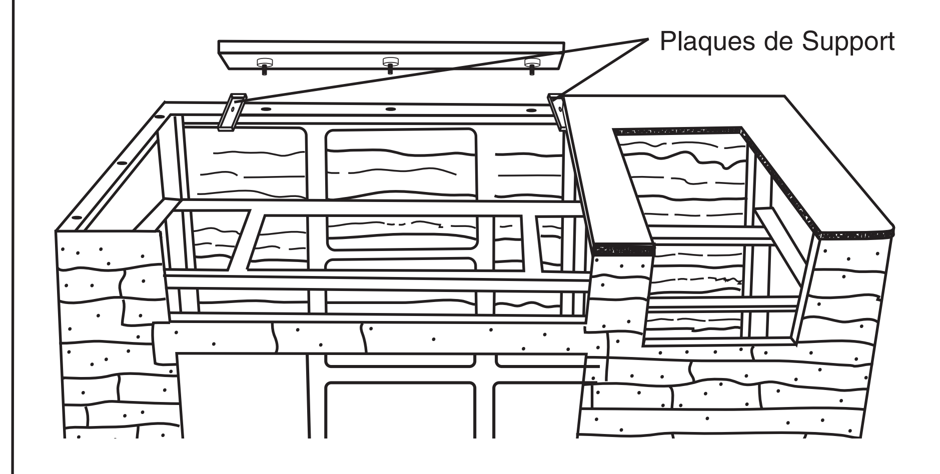
Remarque: Avant de fixer la plaque arrière en granit, faites pivoter les plaques de support de 90 degrés.

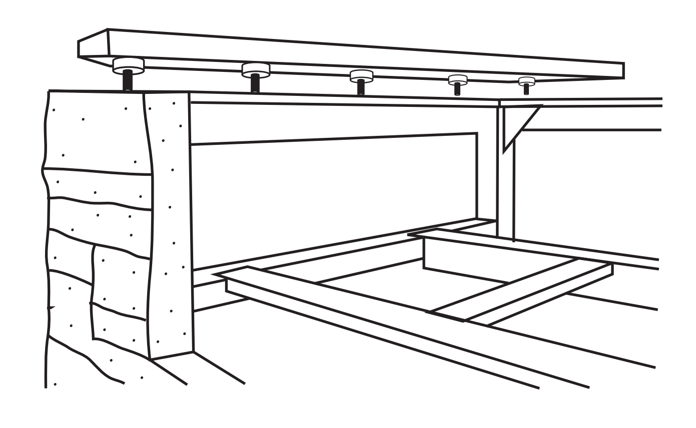


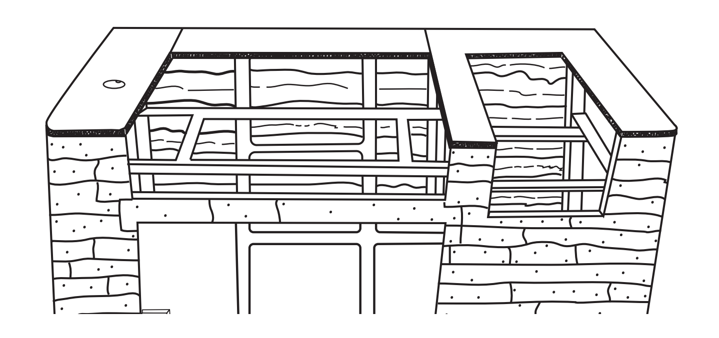


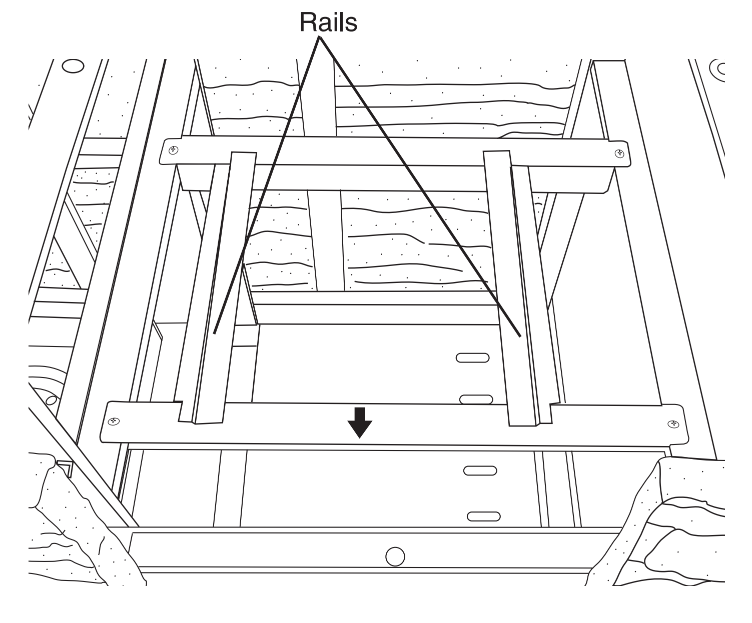
Remarque: Une fois la plaque en granit installée, remplissez les jointures avec un mastic en silicone transparent pour un fini plus esthétique.

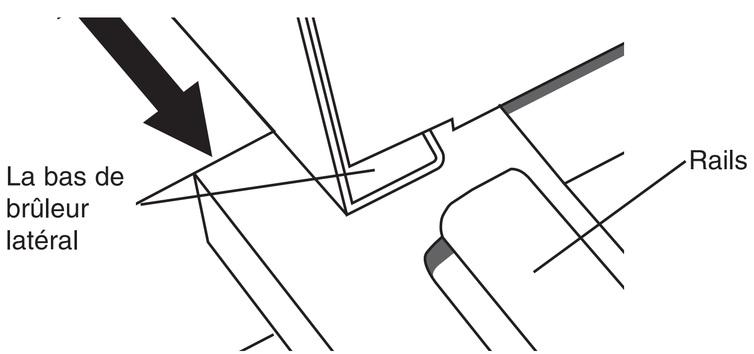


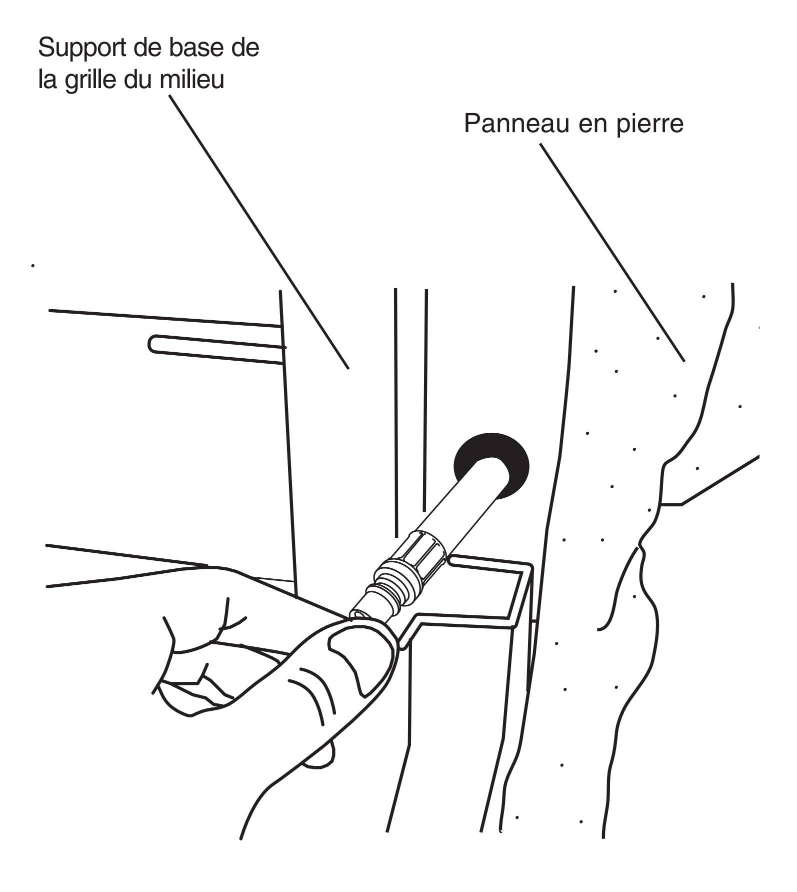








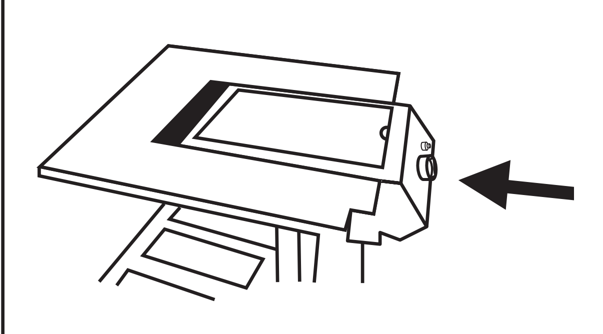




Remarque: Dégagez le brûleur latéral des panneaux avant et arrière pour éviter de vous blesser aux mains et aux doigts.

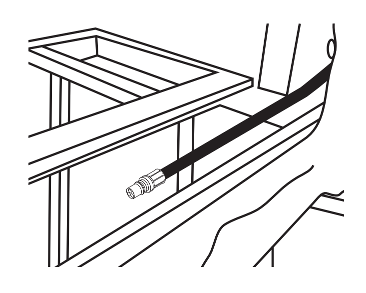
Étape 8

Fixez le brûleur latéral sur le côté droit du socle du gril. Alignez la barre inférieure du brûleur latéral sur les rails du support de brûleur latéral puis faites-la glisser vers l'arrière jusqu'à ce qu'elle s'emboîte.



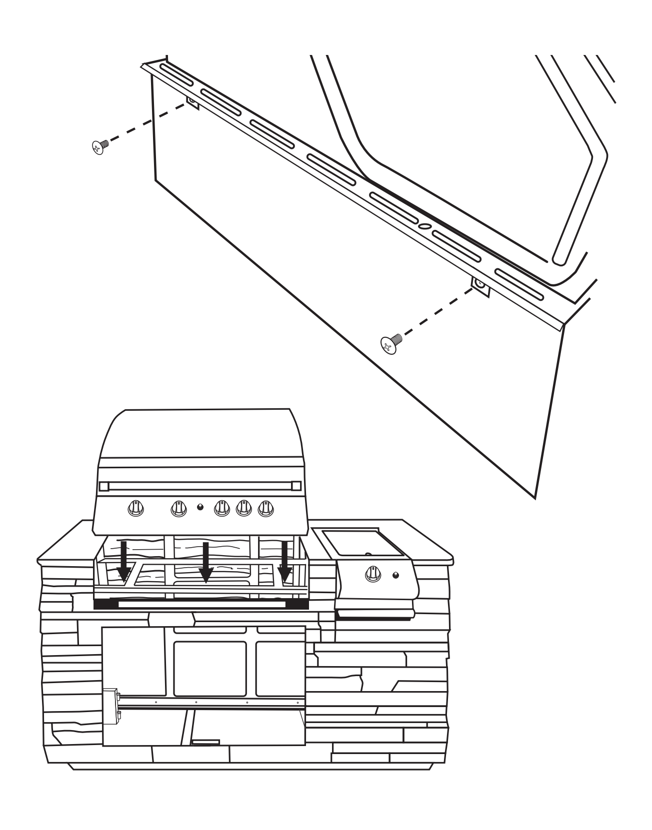
Étape 9

Dégagez ensuite le tuyau du trou situé sur le côté gauche du brûleur latéral.



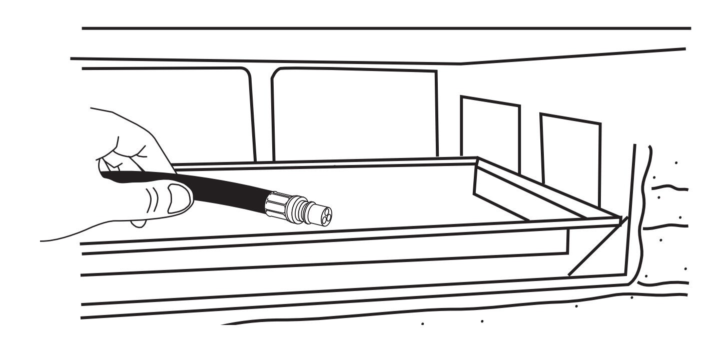
Étape 10

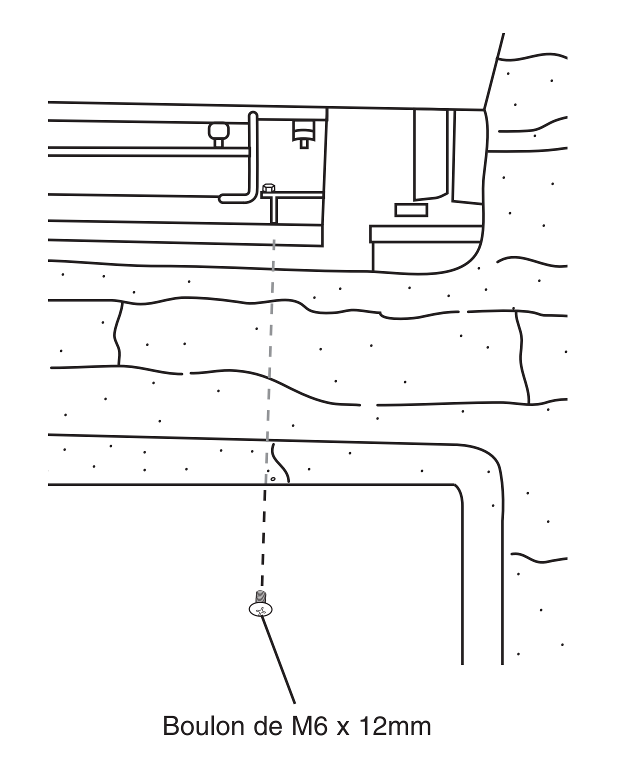
À l'aide de deux boulons M6 x 12mm, fixez la baguette latérale du corps du gril au capuchon d'extrémité latéral du gril. Effectuez la même procédure pour l'autre capuchon d'extrémité.



Étape 11

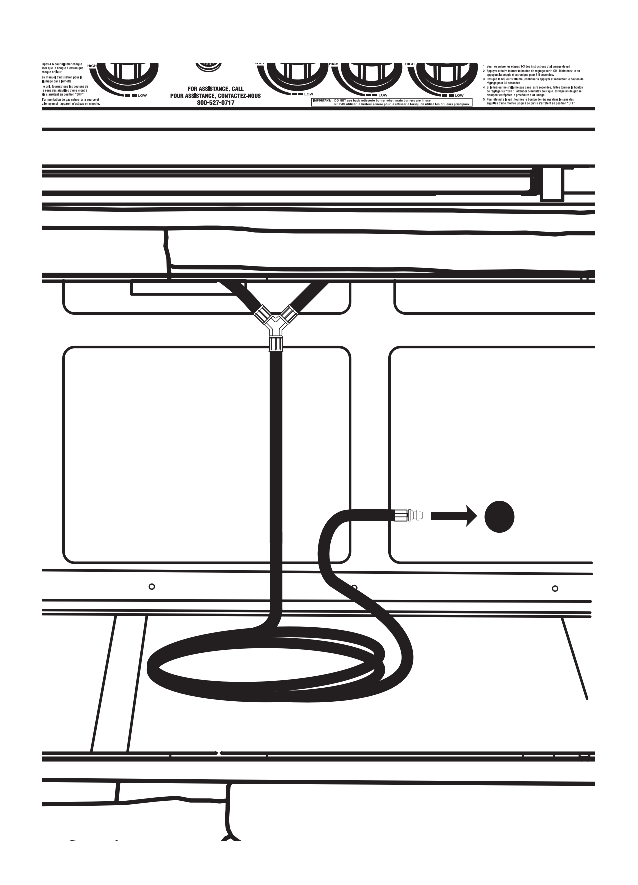
Avec l'aide d'un ami, (nous vous conseillons d'assembler le corps du gril en compagnie de 2 ou 3 autres personnes), placez l'assemblage de corps du gril sur l'îlot gril. N'oubliez pas de faire passer le tuyau et le régulateur à travers l'ouverture frontale située entre le panneau frontal et la tige de support de corps de gril. Ensuite, alignez les deux trous situés dans le support de gril avant inférieur sur la tige de support de gril puis serrez le tout fermement à l'aide des deux boulons M6 x 12mm.

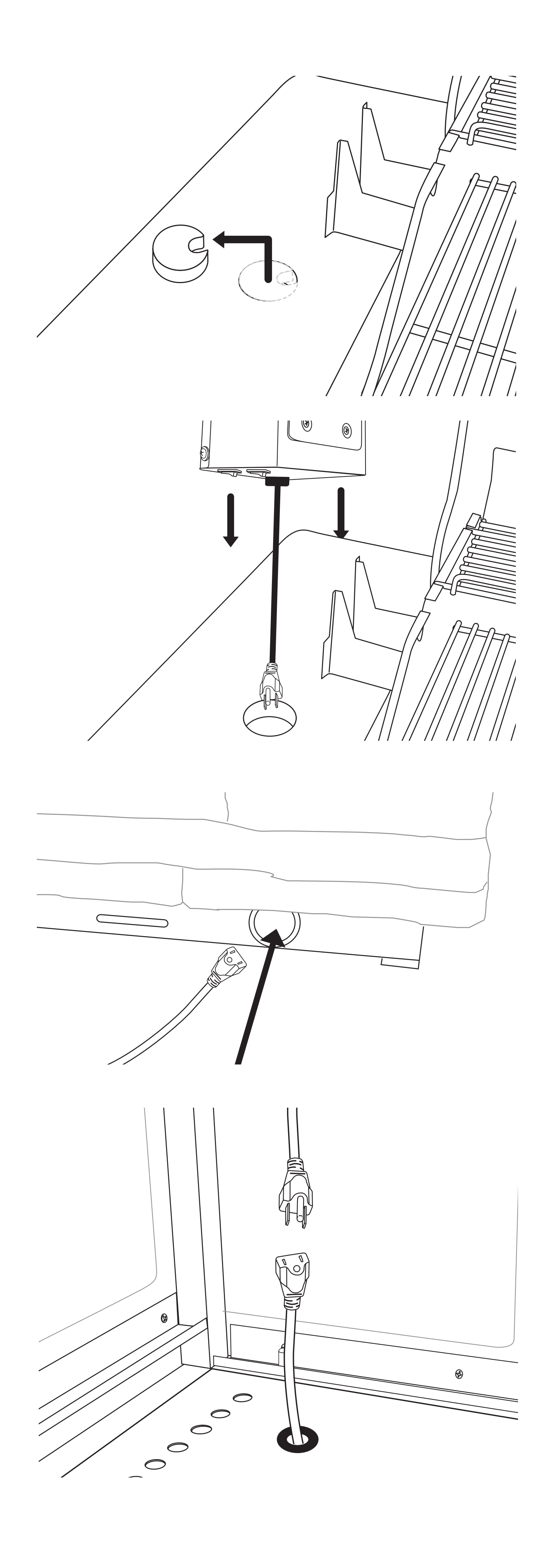




Étape 12

Faites passer le tuyau par l'ouverture située dans le panneau arrière afin de le connecter au mamelon d'accouplement rapide.





Étape 13

Retirez la rondelle en granit prédécoupée et faites passer le cordon d'alimentation du moteur du tournebroche dans l'ouverture.

Étape 14

Faites glisser le moteur du tournebroche sur le support de moteur de tournebroche. Replacez la rondelle en granit dans la plaque.

Étape 15

Acheminez la rallonge (non fournie) à travers le panneau arrière du socle et dans le trou situé en bas du placard de gril. Branchez le cordon d'alimentation du moteur du tournebroche dans la prise de la rallonge.

Étape 16

Branchez le raccord du tuyau du brûleur latéral sur le raccord à connexion rapide du tuyau du corps du gril.

Étape 17

Insérez la fiche de la charnière du bas de la porte de gauche dans le trou du côté inférieur gauche de l'encadrement de la porte, puis alignez la porte sur l'encadrement de porte gauche. Relâchez la goupille à ressort située sur le bord supérieur de la porte et faites glisser cette dernière vers l'encadrement de porte gauche, jusqu'à ce que la goupille à ressort s'enclenche dans le trou de l'encadrement de la porte. Recommencez la même procédure pour l'autre porte.

Étape 18

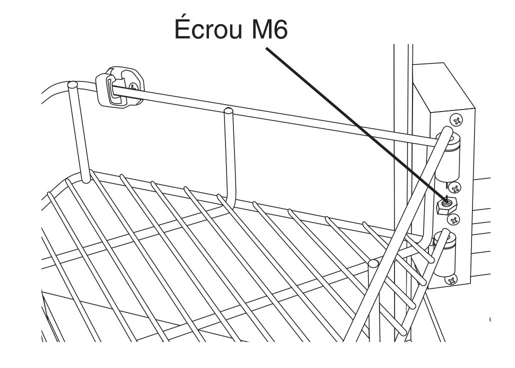
Insérez, jusqu'à la moitié, quatre boulons M6 x 12mm dans le porte-poignée pour fixer la poignée à la porte. Alignez les boulons sur les trous de clé situés sur le panneau de porte et faites glisser vers le bas. Serrez fermement les quatre boulons. Recommencez la même procédure pour l'autre porte.

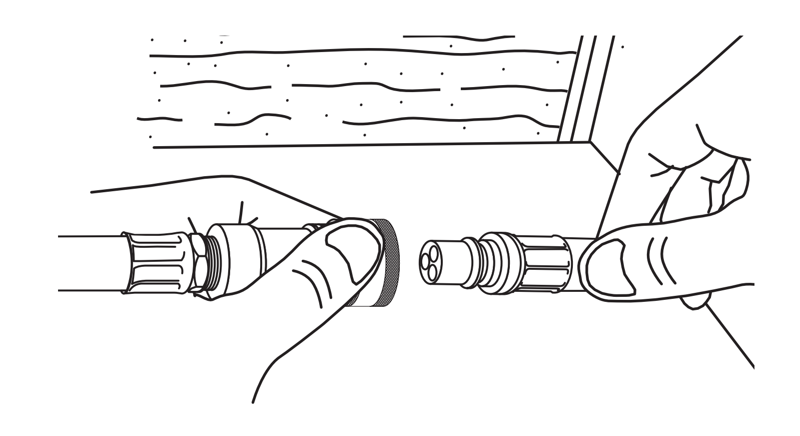
Étape 19

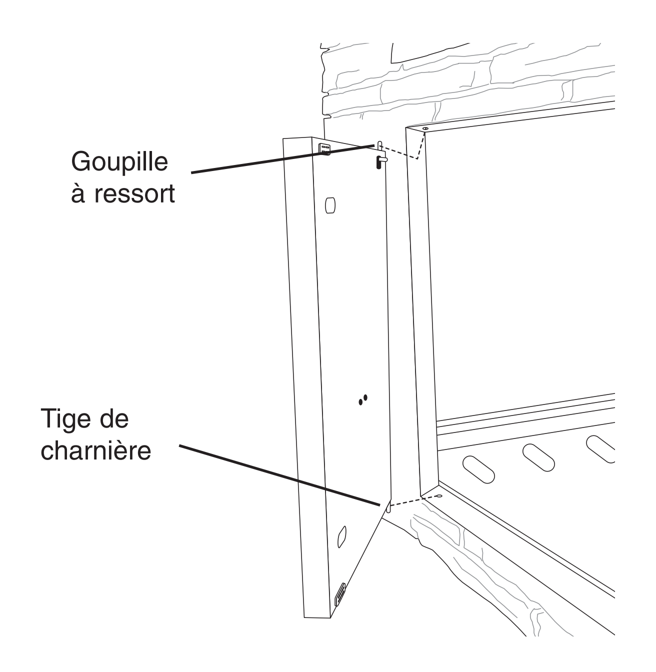
Attachez le guide de support de panier à l'aide des deux boulons M5 x 10mm.

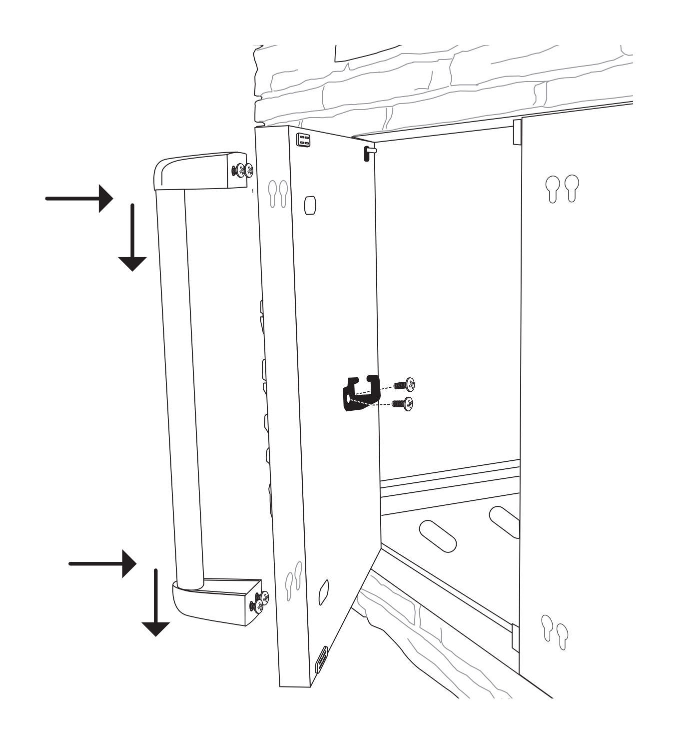
Étape 20

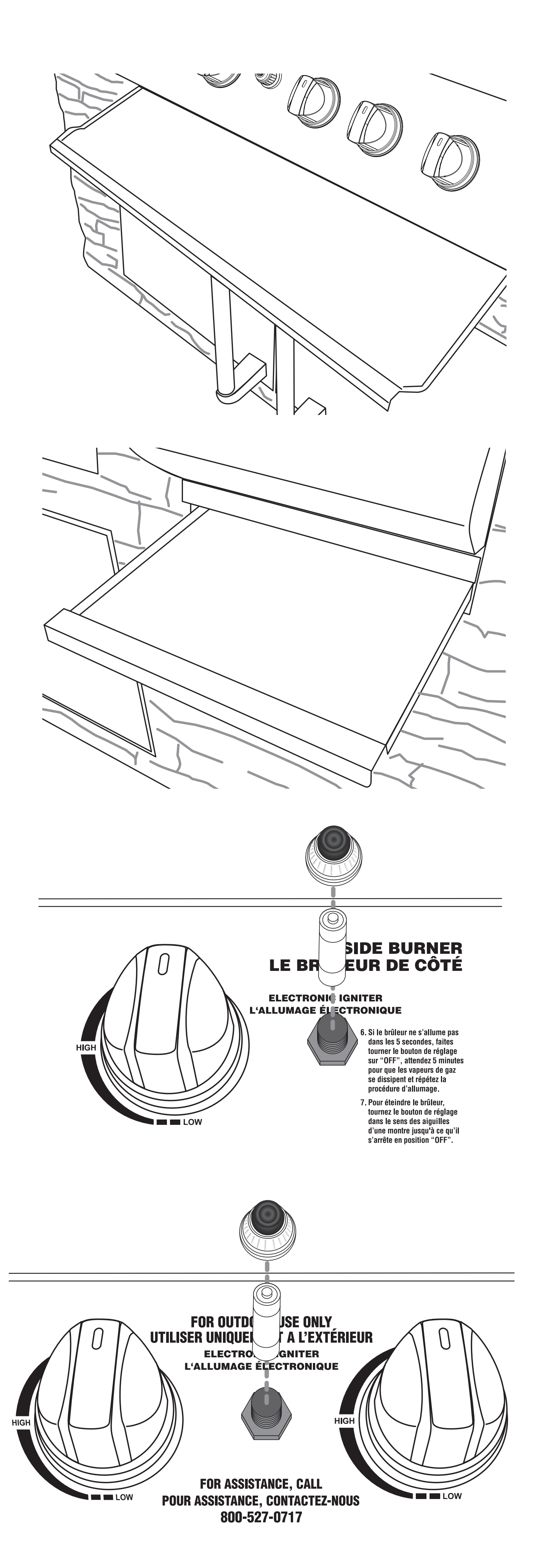
Placez le panier dans les supports et le guide de panier. Fixez-le à l'aide d'un écrou M6 et serrez le tout fermement à l'aide de la petite clé hexagonale.











Étape 21

Insérez le plateau à graisse du brûleur principal dans l'ouverture située à l'avant des brûleurs principaux.

Étape 22

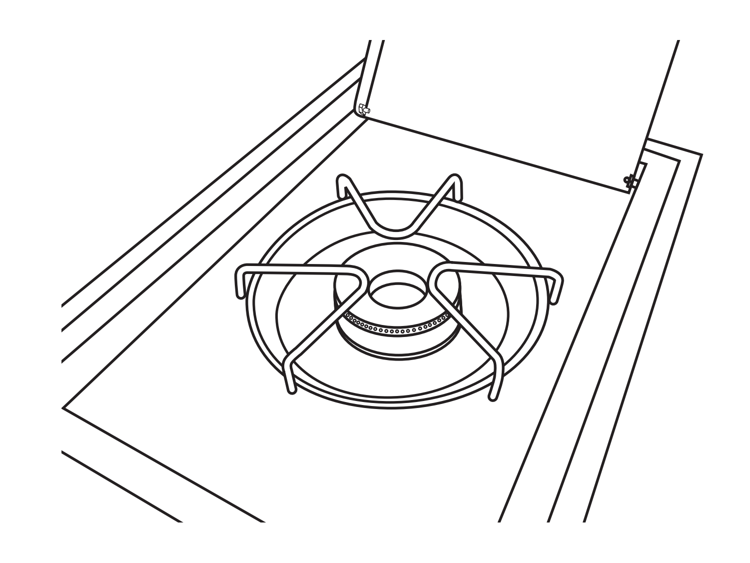
Insérez le plateau à graisse du brûleur latéral dans l'ouverture située à l'avant du brûleur latéral.

Étape 23

Retirez le capuchon d'allumage du brûleur latéral et insérez la pile, borne positive orientée vers le capuchon d'allumage. Replacez le capuchon d'allumage et assurez-vous que l'allumeur fonctionne correctement. Recommencez la même procédure pour l'allumeur du brûleur du gril.

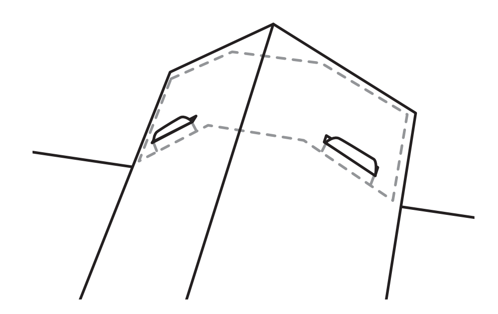
Étape 24

Placez la grille de brûleur latéral sur le brûleur latéral.



Étape 25

Placez les quatre plaques de diffusion de chaleur sur les onglets situés sur la partie inférieure de l'assemblage du corps de gril, directement au-dessus des brûleurs.

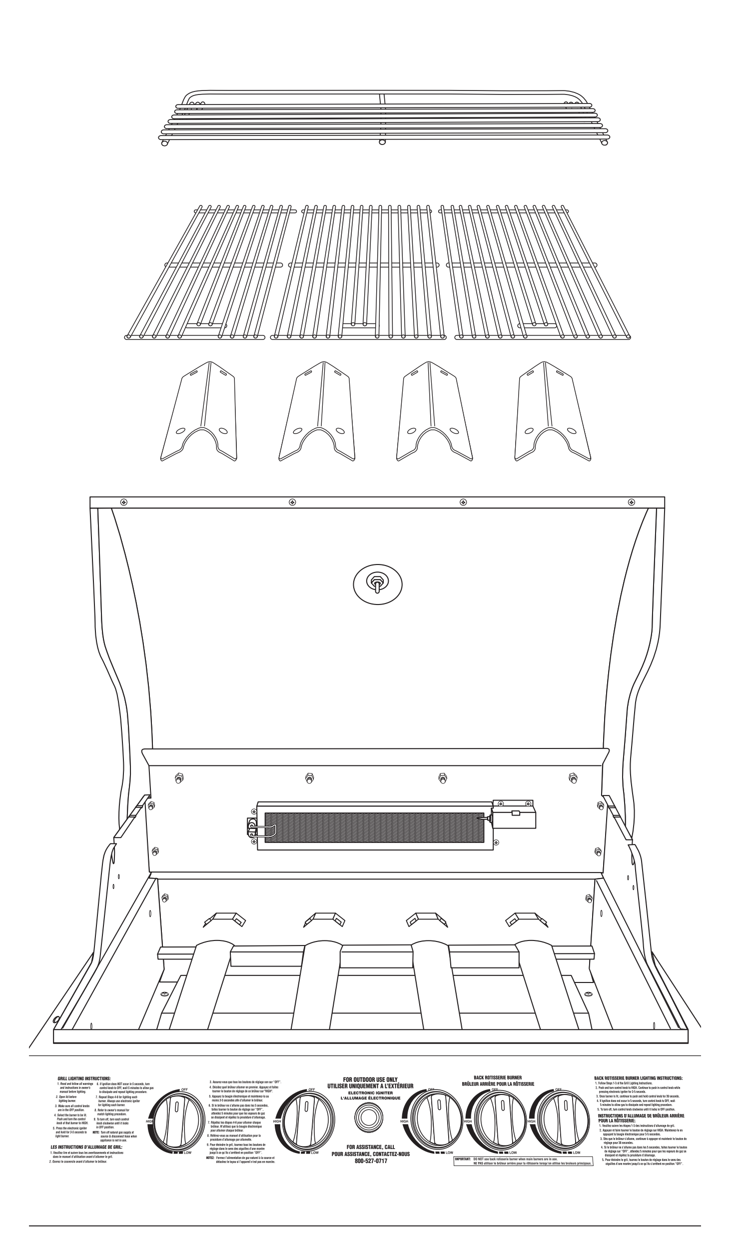


Étape 26

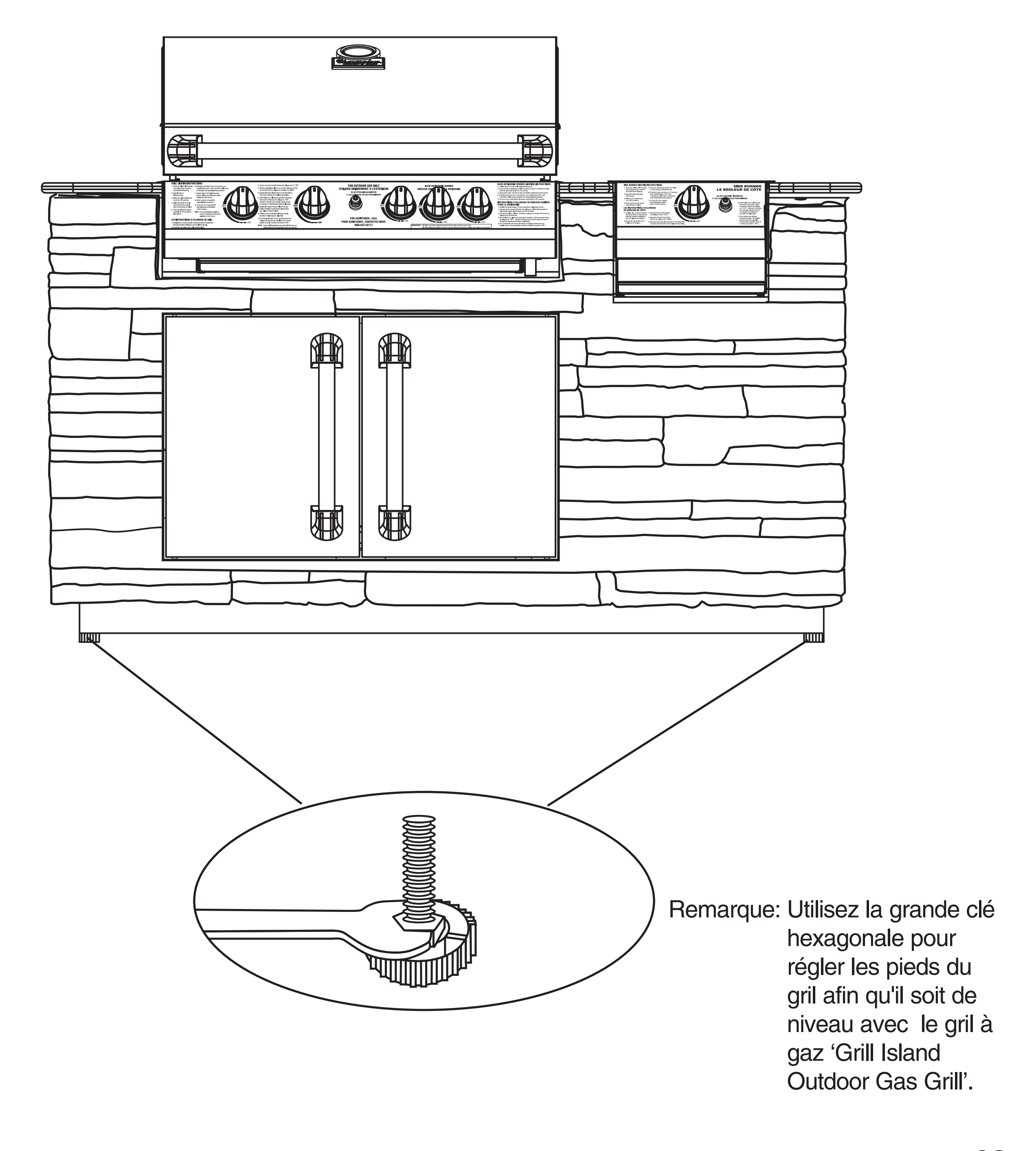
Placez les grilles de cuisson en acier inoxydable sur les supports, directement au-dessus des plaques de diffusion de chaleur.

Étape 27

Placez la grille de réchauffement au-dessus des grilles de cuisson en acier inoxydable.



Charmglow Grill Island (Assemblé)



Remarque: Utilisez la grande clé hexagonale pour régler les pieds du gril afin qu'il soit de niveau avec le gril à gaz ‘Grill Island Outdoor Gas Grill’.

WARRANTY

The Brinkmann Corporation warrants to the original purchaser that the Charmglow Grill Island Gas Outdoor Grill is free from defects due to workmanship or materials for:

Stainless Steel and Die cast parts - Lifetime

Electronic ignition and burners - 1 Year

Remaining parts - 1 Year

The Brinkmann Corporation's obligations under this warranty are limited to the following guidelines:

- This warranty does not cover grills that have been altered or damaged due to: normal wear, rust, abuse, improper maintenance, improper use, disassembly of parts and/or attempted repair by anyone other than an authorized employee of The Brinkmann Corporation.
- This warranty does not cover surface scratches, rust or heat damage to the finish, which is considered normal wear.
- The Brinkmann Corporation may elect to repair or replace damaged units covered by the terms of this warranty.
- This warranty extends to the original purchaser only and is not transferable or assignable to subsequent purchasers.

The Brinkmann Corporation requires reasonable proof of purchase. Therefore, we strongly recommend that you retain your sales receipt or invoice. To obtain replacement parts for your Charmglow Grill Island Gas Outdoor Grill under the terms of this warranty, please call Customer Service Department at 800-527-0717. **A receipt will be required. The Brinkmann Corporation will not be responsible for any grills forwarded to us without prior authorization.**

EXCEPT AS ABOVE STATED, THE BRINKMANN CORPORATION MAKES NO OTHER EXPRESS WARRANTY.

THE IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY AND FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE ARE LIMITED IN DURATION TO THOSE LISTED ABOVE FROM THE DATE OF PURCHASE. SOME STATES DO NOT ALLOW LIMITATIONS ON HOW LONG AN IMPLIED WARRANTY LASTS, SO THE ABOVE LIMITATION MAY NOT APPLY TO YOU.

ANY LIABILITY FOR INDIRECT, INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES ARISING FROM THE FAILURE OF THE CHARMGLOW GRILL ISLAND GAS OUTDOOR GRILL TO COMPLY WITH THIS WARRANTY OR ANY IMPLIED WARRANTY IS EXCLUDED. CUSTOMER ACKNOWLEDGES THAT THE PURCHASE PRICE CHARGED IS BASED UPON THE LIMITATIONS CONTAINED IN THE WARRANTY SET OUT ABOVE. SOME STATES DO NOT ALLOW THE EXCLUSION OR LIMITATION OF INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES, SO THE ABOVE LIMITATION OR EXCLUSION MAY NOT APPLY TO YOU. THIS WARRANTY GIVES YOU SPECIFIC LEGAL RIGHTS, AND YOU MAY ALSO HAVE OTHER RIGHTS WHICH VARY FROM STATE TO STATE.

GARANTIE

The Brinkmann Corporation garantit le gril à gaz en acier inoxydable Charmglow Grill Island contre les défauts de fabrication et de matières à l'acheteur initial pour les durées suivantes:

Pièces en acier inoxydable et coulées sous pression – à vie

Allumage électronique et brûleurs – 1 an

Autres pièces – 1 an

Aux termes de la présente garantie, les obligations de The Brinkmann Corporation se limitent à ce qui suit:

- La présente garantie ne couvre pas les grils altérés ou endommagés par suite de l'usure normale, de la rouille, d'une maltraitance, d'un entretien ou d'une utilisation incorrects, d'un démontage de pièces et/ou de tentative de réparation par quiconque autre qu'un employé habilité de The Brinkmann Corporation.
- La présente garantie ne couvre pas les rayures superficielles, la rouille ni les dégâts causés par la chaleur à la finition, qui sont considérés comme faisant partie de l'usure normale.
- The Brinkmann Corporation peut choisir de réparer ou de remplacer les appareils endommagés couverts par les termes de la présente garantie.
- La présente garantie ne bénéficie qu'à l'acheteur initial et ne peut être transférée ni cédée aux acheteurs ultérieurs.

The Brinkmann Corporation exige une preuve raisonnable de l'achat. Par conséquent, nous recommandons vivement de conserver le ticket de caisse ou la facture. Pour obtenir des pièces de rechange destinées au gril à gaz en acier inoxydable Charmglow Grill Island aux termes de la présente garantie, bien vouloir appeler le service clientèle au 800-527-0717. **Un ticket de caisse sera demandé. The Brinkmann Corporation ne sera responsable d'aucun gril qui lui sera envoyé sans autorisation préalable.**

LA GARANTIE OFFERTE PAR THE BRINKMANN CORPORATION NE COUVRE EXPRESSÉMENT QUE CE QUI PRÉCÈDE.

LES GARANTIES TACITES DE VALEUR COMMERCIALE ET D'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER SONT LIMITÉES EN TERMES DE DURÉE AUX DURÉES SUSMENTIONNÉES À COMPTER DE LA DATE DE L'ACHAT. CERTAINES PROVINCES INTERDISENT DE LIMITER LA DURÉE D'UNE GARANTIE TACITE. LA LIMITE QUI PRÉCÈDE PEUT PAR CONSÉQUENT NE PAS ÊTRE OPPOSABLE À L'ACHETEUR.

TOUTE RESPONSABILITÉ POUR DES DOMMAGES INDIRECTS, FORTUITS OU CONSÉQUENTS DUS À L'INOBSERVATION PAR L'ACHETEUR DU GRIL À GAZ EN ACIER INOXYDABLE CHARMGLOW GRILL ISLAND DES TERMES DE LA PRÉSENTE GARANTIE OU DE TOUTE GARANTIE TACITE EST EXCLUE. LE CLIENT RECONNAÎT QUE LE PRIX D'ACHAT FACTURÉ EST BASÉ SUR LES LIMITES INDIQUÉES DANS LES MODALITÉS CI-DESSUS. CERTAINES PROVINCES INTERDISENT D'EXCLURE OU DE LIMITER LES DOMMAGES FORTUITS OU CONSÉQUENTS. LA LIMITE OU L'EXCLUSION QUI PRÉCÈDENT PEUVENT PAR CONSÉQUENT NE PAS ÊTRE OPPOSABLES À L'ACHETEUR. LA PRÉSENTE GARANTIE CONFÈRE DES DROITS PRÉCIS MAIS L'ACHETEUR PEUT ÉGALEMENT JOUIR D'AUTRES DROITS QUI VARIENT D'UNE PROVINCE À L'AUTRE.

140-6830-B
3/06